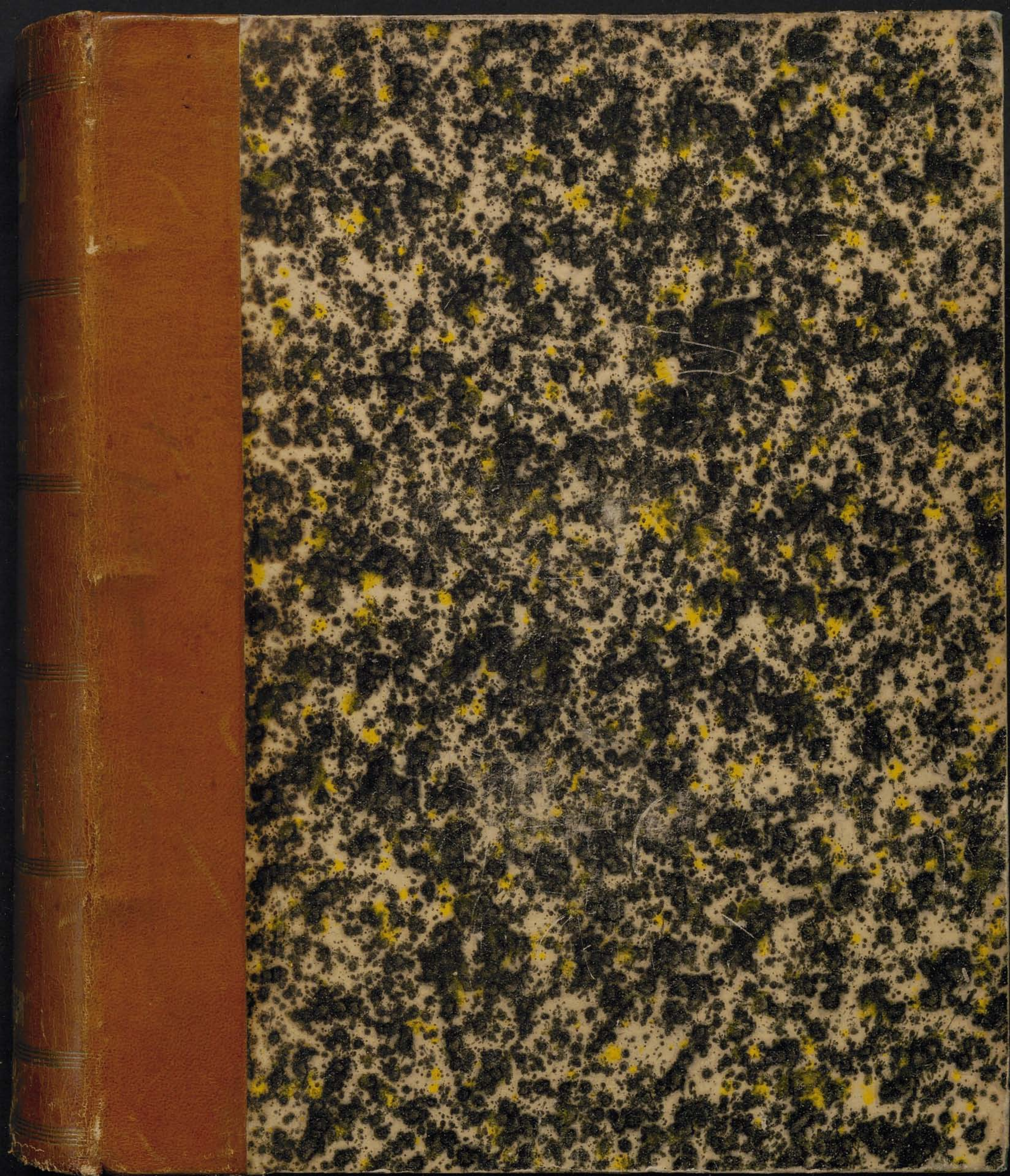
ALI-BAB

—

GASTRONOMIE
PRATIQUE

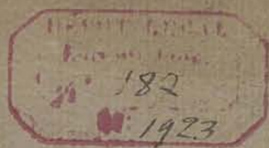












Troisième édition entièrement refondue

ALI-BAB

Gastronomie pratique

ÉTUDES CULINAIRES

SUIVIES DU

TRAITEMENT DE L'OBÉSITÉ DES GOURMANDS



PARIS
ERNEST FLAMMARION, ÉDITEUR
26, RUE RACINE, 26

ALI-BAB

Gastronomie pratique

ÉTUDES CULINAIRES

SUIVIES DU

TRAITEMENT DE L'OBÉSITÉ DES GOURMANDS



Troisième édition entièrement refondue.



PARIS
ERNEST FLAMMARION, ÉDITEUR
26, RUE RACINE, 26



Gastronomie pratique

IL A ÉTÉ TIRÉ DE CET OUVRAGE
VINGT EXEMPLAIRES SUR PAPIER PUR FIL LAFUMA
NUMÉROTÉS A LA PRESSE DE I A 20



Introduction

à la première édition



L'art culinaire a pour objet d'accommoder les aliments de manière à les rendre appétissants et digestibles. Grâce à lui, nous pouvons éprouver plusieurs fois par jour, aussi longtemps que nous sommes bien portants, des sensations agréables et, si nous tombons malades, il facilite notre alimentation et nous permet ainsi de lutter contre le mal en nous aidant à soutenir nos forces.

Cela suffit à montrer son importance, qui n'est cependant pas appréciée à sa valeur, en raison des préjugés qui font généralement considérer les connaissances humaines comme appartenant à un ordre d'autant plus élevé qu'elles sont moins utiles. Pour ma part, j'avoue être arrivé à l'âge de vingt-cinq ans sans en avoir eu la moindre idée et c'est seulement pendant mes premiers grands voyages, alors que, jeune ingénieur, j'allais chercher ou étudier des gisements miniers dans des pays perdus, que je pris goût à la cuisine. Réduits d'ordinaire, mes compagnons et moi, aux produits de la chasse et de la pêche que les indigènes nous faisaient cuire le plus souvent simplement grillés ou bouillis, sans autre apprêt, nous n'avions guère, comme moyen de varier un peu nos menus, que la ressource des conserves dont on se fatigue vite. Nous devions lutter contre l'inappétence et l'anémie qui en résulte; aussi la moindre innovation dans la préparation des mets était-elle accueillie avec enthousiasme, pour peu qu'elle nous procurât une sensation gustative tranchant sur la monotonie habituelle.

Les principes fondamentaux de l'art culinaire sont très simples. Il va sans dire que pour faire de la bonne cuisine il est essentiel d'avoir de bonnes matières premières, que pour obtenir des sauces savoureuses il faut employer comme mouil-

lement des jus aromatisés, du vin, des alcools de qualité convenable, enfin il n'est pas besoin d'être très expert pour savoir que, sauf dans les cas où l'on veut saisir une viande, il convient, le plus souvent, de faire cuire les aliments lentement, à petit feu, en les faisant mijoter.

En appliquant ces principes, on fera toujours de la cuisine mangeable ; mais pour faire de la cuisine fine la plupart des personnes ont besoin de guide précis, sans quoi elles s'exposent à ne jamais arriver à préparer un plat vraiment bien, ou, si elles y parviennent un jour par hasard, elles risquent de ne plus le réussir le lendemain. Beaucoup d'entre elles se figurent alors qu'il y a dans l'opération un tour de main professionnel qui leur échappe et cela les décourage. Or, il est bien évident que pour refaire exactement ce que l'on a fait une fois il suffit d'opérer toujours de la même manière.

Les cuisiniers habiles voient le moment précis où la cuisson est à point, ils ont l'instinct des proportions de condiments qu'il convient d'employer et n'ont pas besoin de se servir de balances ; mais les personnes qui n'ont pas une très grande expérience doivent pour réussir suivre à la lettre les indications données dans des recettes détaillées avec précision et peser tous les éléments. Ce n'est que lorsqu'on est arrivé à être de force à se rendre compte à priori *de la valeur d'une préparation culinaire en lisant simplement sa formule, comme un musicien expert juge un opéra sans l'avoir entendu à la seule lecture de la partition, que l'on peut songer à voler de ses propres ailes*

Un mot encore sur la genèse des plats nouveaux. Un plat est réellement nouveau lorsque les éléments qui le composent sont associés pour la première fois, ou tout au moins lorsque leur combinaison est faite dans des proportions inédites donnant une saveur différente de celle des préparations connues. C'est l'étude des associations végétales et végéto-animales qui constitue la base des créations gastronomiques. Qui ne connaît les affinités respectives du pigeon pour les petits pois, de la perdrix pour le chou, du gigot de mouton pour les haricots, etc., ainsi que les mets classiques auxquels elles ont donné naissance ?

Malheureusement la découverte de ces groupements harmonieux s'est toujours faite jusqu'à présent pour ainsi dire exclusivement par hasard et il n'y a, à vrai dire, aucune direction à indiquer, aucune règle à formuler pour la création des plats. Seul le goût peut amener l'artiste à des combinaisons nouvelles. Quel service rendrait à l'Humanité le savant qui parviendrait à formuler d'une manière générale les lois des associations eupeptiques ! Leur connaissance nous ferait probablement entrevoir des plats que nous ne soupçonnons pas aujourd'hui, de même que les vides de la Table de Mendéléef nous ont permis d'affirmer l'existence de corps que nous ignorions jusqu'alors.

Comme je l'ai dit plus haut, j'ai pris goût à la cuisine dans mes voyages, j'en apprécie aujourd'hui toute la valeur et je m'en occupe volontiers à l'occasion. J'ai

modifié certains plats connus, j'en ai créé de nouveaux et, si j'en juge par les compliments de mes amis, dont certains se piquent d'être de fins gourmets, ainsi que par l'empressement flatteur avec lequel leurs femmes demandent mes recettes, je puis croire que j'ai souvent réussi.

Aujourd'hui, je réunis en volume un certain nombre de ces recettes que je me suis efforcé de rédiger d'une façon claire et précise; j'entre, en les décrivant, dans tous les détails nécessaires, j'indique les proportions pondérales des éléments toutes les fois que je le crois utile, je m'attache, en un mot, à donner de véritables formules scientifiques qui permettent de reproduire exactement les préparations décrites, sans qu'il faille, pour les réussir, avoir de grandes connaissances culinaires; il suffit d'opérer soigneusement. Je mentionne dans ce recueil un certain nombre de plats très simples, d'autres sont plus ou moins compliqués, quelques-uns sont coûteux, mais tous peuvent être exécutés par une seule personne; c'est, en somme, de la bonne cuisine à la portée de tout le monde.

Comme application plus ou moins directe de l'art culinaire à la thérapeutique, j'ai fait suivre mes formules de l'exposé d'une méthode de traitement de l'obésité des gourmands, sur laquelle je me permets d'attirer l'attention du lecteur. Je sais bien que je ne satisferai pas les nombreux obèses à la recherche de la pilule miraculeuse qui les fasse maigrir, tout en leur permettant de s'empiffrer; je prévois aussi qu'un certain nombre de personnes diront qu'il n'y a rien de nouveau dans mon régime et qu'il est bien certain qu'on doit maigrir en mangeant peu. Il y a cependant quelque chose de particulier dans ma méthode. En effet, contrairement à la plupart des régimes alimentaires préconisés et qu'il est presque impossible d'observer longtemps, le modus vivendi *que je recommande ne fatigue pas, on peut le suivre indéfiniment sans dégoût et j'ai obtenu en l'appliquant des résultats remarquables, tant au point de vue de la diminution du poids, qu'à celui de l'amélioration de la santé générale, sans faire usage d'aucun médicament.*

Tous mes amis connaissent l'ancien obèse sujet principal de mon expérimentation; ils sont prêts à témoigner de la réalité de la cure, comme ils sont prêts à attester les qualités de ma cuisine. C'est sous leurs auspices que je présente ce livre au public.





Préface
de la troisième édition



La deuxième édition de ma « Gastronomie pratique » a été épuisée il y a quelques années déjà. Des obstacles matériels en ont empêché la réimpression.

Aujourd'hui, malgré les difficultés inhérentes en ce temps à toute publication, je présente à mes lecteurs, en les remerciant de leur bienveillance, une édition nouvelle remaniée de fond en comble.

Ils y verront d'abord un chapitre sur le service des repas depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, une étude succincte sur les champignons comestibles de France et un article documenté sur le vin qui, complétant ce qui a paru comme généralités dans la précédente édition, font du tout un véritable Prodrome de Gastronomie ; ils y trouveront ensuite beaucoup de formules nouvelles, ainsi que de nombreuses indications de variantes et de créations.

L'ouvrage est devenu très volumineux, mais le serait-il bien davantage encore qu'il ne pourrait contenir toutes les combinaisons culinaires qui sont innombrables. Il n'y a pas, il n'y aura jamais de livre de cuisine complet.



Prodrome de Gastronomie

La Gastronomie
à travers les âges

(Esquisse historique)

La Gastronomie à travers les âges

(Esquisse historique)

L'homme ne s'est véritablement distingué des animaux que lorsqu'il a su se servir du feu.

Les premiers représentants de notre espèce vivaient misérablement de fruits, d'herbes et de racines ; un peu plus tard, leurs descendants s'avisèrent de goûter aux insectes, aux coquillages, puis à la viande, qu'ils mangeaient crue, telle quelle, ou attendrie par des procédés primitifs, dont quelques-uns sont parvenus jusqu'à nous [1].

Lorsque, à la flamme du premier incendie de forêt allumé vraisemblablement par la foudre, des animaux furent grillés, le premier homme qui mangea de la viande cuite s'en régala sans doute, malgré le goût de brûlé qu'elle devait avoir. Dès lors le feu fut divinisé et, tant que l'homme ne sut pas le produire à volonté [2],

---

1. Les Huns, qui sont pour nous presque des contemporains relativement au temps qui nous sépare des premiers hommes, attendrissaient les viandes en s'asseyant dessus, par terre, ou mieux encore à cheval ; dans ce dernier cas ils les mettaient entre leur siège et le dos de l'animal. Chez les Hongrois, qui descendent des Huns, le procédé ne s'est pas perdu et pendant la révolution de 1848 les hussards de Kossuth attendrissaient ainsi la viande avant de la faire cuire.

2. On conçoit que les habitants de certaines contrées isolées aient pu ignorer le feu pendant très longtemps. C'est ainsi que les indigènes des îles Marianne, par exemple, le connurent seulement en 1521, lors de la découverte du pays par Magellan.

Aujourd'hui, la plupart des sauvages savent faire du feu. J'ai vu les Hottentots battre le briquet ; j'ai vu,

il resta le monopole des prêtres qui s'en constituèrent les gardiens. C'est à eux que les fidèles apportaient les victimes offertes aux dieux en holocauste ; ils les faisaient cuire et.... ils les mangeaient : ces prêtres furent les premiers cuisiniers et les premiers gastronomes. Leurs descendants spirituels ont de qui tenir.



Comme tous les arts, l'art culinaire, dont l'histoire se déroule parallèlement à celle de l'humanité, a eu ses périodes d'éclat et ses périodes d'éclipse, et la plupart des guerres et des grands événements politiques ont exercé une notable influence sur son développement.

Primitif et simple chez les peuples pasteurs et chez les guerriers, luxueux et fréquemment de mauvais goût chez les conquérants de toute sorte arrivés depuis peu à la fortune, l'art culinaire ne devient délicat et raffiné que chez les peuples de vieille civilisation.

Son développement général suit une courbe sinueuse. Il ne trouvera guère sa formule définitive que lorsqu'on aura découvert toutes les lois qui le régissent ; jusque-là, condamné à des hauts et à des bas, il sera, jouet du hasard ou des circonstances, toujours menacé d'un retour en arrière.



Temps préhistoriques. — La plupart des historiens se défendent de remonter au

---

dans l'intérieur de l'Amérique du Sud, les Indiens allumer de la moelle d'arbre desséchée en la frottant entre leurs mains contre une pièce de bois sec, procédé qui, par parenthèse, demande un certain doigté pour être couronné de succès.

Néanmoins, il existe encore des peuplades très arriérées pour lesquelles la production du feu constitue une véritable difficulté ; les indigènes de la Terre de Feu sont dans ce cas. Il est vrai qu'au point de vue intellectuel il n'y a guère d'être humain inférieur au Fuégien. J'en ai rencontré qui tremblaient de froid par une température de — 15° C., portant sur la tête des peaux qu'ils allaient échanger à la côte contre des verroteries ou de l'alcool, sans qu'il leur vînt à l'esprit de se couvrir avec une partie de leur charge.

Ces misérables représentants de notre espèce connaissent pourtant le feu, qui leur est probablement tombé du ciel. Ils l'apprécient et s'en servent, mais ils ne savent généralement pas le produire ; leur intelligence se borne à l'entretenir, et c'est en cela qu'ils se montrent supérieurs aux singes dont j'ai vu des bandes se chauffer à des feux abandonnés par des voyageurs et qu'ils laissaient éteindre bien qu'ayant du bois coupé à côté d'eux. C'est ainsi que dans tous leurs canots (et chaque famille de la côte a le sien qui lui est indispensable pour la pêche) il existe un compartiment garni de terre damée dans lequel on entretient du feu. Lorsque, par malheur, le feu s'éteint faute de combustible, ou pour tout autre cause, les canotiers fuégiens en sont réduits à attendre le passage d'un autre canot pour lui en emprunter. Enfin, dans les villages de l'intérieur, il y a des feux entretenus en permanence.

Comme beaucoup de personnes, je croyais, avant d'être allé dans ce pays, que la Terre de Feu devait son nom à des volcans visibles du large ; depuis, j'ai changé d'avis et je suis persuadé qu'il le doit tout simplement aux feux des canots qui, semblables à des feux follets jalonnant tout le pourtour de l'île, ont dû frapper l'attention des premiers navigateurs qui ont doublé le cap Horn.

déluge ; il me faudra cependant remonter encore plus haut. Le déluge des Écritures ne date en effet que de 6 000 ans avant notre ère ; or, l'antiquité de l'homme est bien plus grande et, s'il est difficile de la préciser, on peut du moins dire que vraisemblablement notre espèce existe depuis un certain nombre de milliers de siècles. Quoi qu'il en soit, l'homme quaternaire de la période paléolithique, le contemporain du mammouth, vivait déjà de chasse et de pêche et connaissait l'usage du feu[1]. On en a acquis la certitude par des fragments d'ossements humains[2] et d'os d'animaux calcinés trouvés dans les cavernes de cette époque et

---

1. En ce temps-là, les viandes étaient généralement cuites sur des blocs de pierre chauffés au préalable.

Il y a quelques années, j'ai vu employer encore ce procédé primitif de cuisson dans les pampas de l'Amérique du Sud. Les premières choses que l'on offre dans ces pays à un voyageur qui arrive dans une ferme sont une tasse de *maté* (infusion de feuilles d'un arbrisseau de la famille des Illicinées) et un *asado con cuerro*, c'est-à-dire du bœuf rôti dans sa peau, qu'on prépare de la façon suivante : on commence par prendre un bœuf au lasso, on lui coupe tête et pattes et l'on coud aussitôt les orifices pour éviter une trop grande perte de sang ; puis on couche l'animal sur un lit de blocs de pierre chauffés au rouge dans un feu de bois. Le rôtisseur retourne la bête sur son lit de pierres de façon à faire cuire convenablement le filet ; le reste est plus ou moins sacrifié et beaucoup de parties sont carbonisées. Je ne sais si c'est parce que j'ai mangé de ces asados après de longues chevauchées et quand j'avais très faim, mais j'en ai conservé un souvenir délicieux. Je n'oublierai jamais le flot de sang chaud qui jaillit lorsque, pour la première fois, je plantai mon couteau dans un asado pour le découper, ni le goût exquis du rôti ; et il me semble bien n'avoir jamais de ma vie mangé Châteaubriand aussi juteux et aussi à point.

2. Un mot sur l'anthropophagie. L'homme, ayant pris goût à la viande, est devenu cannibale le jour où il a manqué d'animaux.

« Les loups ne se mangent pas entre eux », dit-on ; si c'était vrai, ce serait humiliant pour l'homme ; heureusement cela n'est pas ; lorsque les loups sont affamés ils se dévorent parfaitement les uns les autres : j'ai pu m'en assurer *de visu* lors d'un de mes voyages en Sibérie.

Homo hominis lupus.

S'il est exact que « le cadavre d'un ennemi sent toujours bon », la première victime du cannibalisme a dû être un ennemi du premier cannibale ; mais quelle que soit la valeur de cette circonstance atténuante, c'est vraisemblablement par gourmandise que l'homme est devenu anthropophage. Il l'est resté pour la même raison et à d'autres points de vue : par superstition, dans la pensée qu'il hériterait ainsi des qualités de la victime, par vengeance, et même quelquefois par respect pour les morts, auxquels il croyait assurer de la sorte la plus honorable des sépultures.

Le développement de la morale d'un côté et l'élevage du bétail de l'autre l'ont corrigé de cette habitude ; mais il est prêt à y revenir dès que son existence entre en jeu : l'histoire du radeau de la Méduse se renouvelle de temps en temps.

Malgré le développement de la civilisation, il existe encore nombre de peuplades anthropophages.

Des indigènes de la côte de Krou, en Afrique, qui avaient mangé des prisonniers faits dans les combats que les tribus sauvages se livrent entre elles, le plus souvent pour se procurer de la nourriture, m'ont dit en avoir conservé un excellent souvenir. « Li semblé cochon » ; et il est effectivement assez naturel que la chair des deux omnivores soit analogue. Un jour, l'un de ces Kroumen, en veine de confidences, revenant sur le même sujet et précisant ses impressions, me dit en riant d'un rire large qui découvrait toutes ses dents : « Blanc pas bon ; mo pli content nég ». Il paraît en effet que la chair du blanc est plutôt fade. C'est aussi l'avis des tigres du Bengale qui ont une certaine compétence en la matière, et qui, ayant à choisir entre un blanc et un hindou, n'hésitent jamais à prendre le second. C'est l'une des raisons pour lesquelles les Européens emmènent toujours des Hindous avec eux à la chasse au tigre.

Faut-il le dire ! J'ai moi-même compris l'anthropophagie dans un de mes voyages où, après être resté vingt-quatre heures sans rien prendre, par suite de la perte de toutes mes provisions au passage d'un saut de

par les *kjoekkenmoeddings*[1], vestiges d'anciennes agglomérations humaines renfermant des instruments de silex, des fragments de poterie grossière, du charbon, des cendres, des os calcinés et brisés, des coquilles marines, des arêtes de poissons, etc.

Les premiers animaux domestiques paraissent avoir été le chien, le renne, la chèvre, le porc et la poule.

C'est également de la fin de la période de la pierre taillée (phase néolithique) et de l'époque des cités lacustres que datent l'élevage du bétail, la culture des céréales, le tissage, l'emploi du miel et l'usage du sel[2].



Antiquité. — Égyptiens. — Sous les Pharaons de la IVe dynastie, 3000 ans avant notre ère, en Égypte, berceau de la civilisation, on cultivait déjà le froment, l'orge, le millet, la vigne ; on faisait du pain, du vin, de l'hydromel, de la bière.

Mille ans plus tard, sous la XVIIIe dynastie, celle des grands Pharaons, époque où l'Égypte atteignit son apogée, la conquête de la Syrie, de la Phénicie, du

---

rivière, j'ai mangé pour la première fois du singe. Cet animal, gros comme un enfant, qu'on faisait rôtir à la broche, me donna l'impression que j'allais manger mon semblable.

1. Les kjoekkenmoeddings ont été trouvés pour la première fois au bord de la mer, en Danemark, d'où leur nom danois qui signifie résidus de cuisine, puis ailleurs, un peu partout, en Europe : en France, en Belgique, en Allemagne, en Angleterre, au Portugal ; en Asie : au Japon ; et dans les deux Amériques.

Les différents kjoekkenmoeddings ne datent pas tous de la même époque. Mon savant camarade et ami de Morgan, dans son magistral ouvrage : « Les premières civilisations », rapporte les kjoekkenmoeddings danois à l'état mésolithique, intermédiaire entre l'état paléolithique et l'état néolithique ou celui de la pierre polie ; tandis que les kjoekkenmoeddings portugais par exemple seraient franchement néolithiques.

2. La découverte du sel est l'une des plus précieuses au point de vue gastronomique. Les propriétés de ce condiment sont nombreuses : il stimule l'appétit, provoque la salivation, active la circulation du sang dans la muqueuse stomacale, facilite la digestion en fournissant par sa décomposition l'acide chlorhydrique nécessaire au suc gastrique ; et ainsi, d'une façon générale, il contribue à l'équilibre de notre statique chimique ; de plus, il favorise l'oxygénation du sang, ravive la couleur des globules sanguins, il est antiseptique, etc., etc. Indispensable à la vie animale, il se trouve à l'état naturel dans la plupart de nos aliments, mais en proportion insuffisante, au moins pour notre organisation actuelle. Le manque de sel est l'une des privations physiques les plus pénibles. Les personnes soumises au régime déchloruré ne peuvent s'en faire qu'une faible idée, car les ressources actuelles de la gastronomie permettent d'y suppléer, en partie au moins, grâce à des artifices culinaires et à d'autres condiments. Pour s'en rendre compte exactement, il faut, comme cela m'est arrivé, en avoir été privé pendant longtemps sans rien avoir à lui substituer. C'est ainsi qu'à la suite de l'accident du canot, dont j'ai dit un mot dans la note 2 de la page 13, j'ai vécu exclusivement pendant tout un mois, dans les forêts de la Guyane, de gibier et de poisson rôtis au naturel, sans aucun assaisonnement. Le manque de sel m'avait fait prendre la nourriture en tel dégoût que je ne mangeais presque plus. Aussi, à ce régime, je m'étais anémié au point que je fus littéralement étourdi et obligé de me coucher, au premier petit verre de vin que je pris à la fin de mon jeûne forcé. Mon appétit revint dès le premier repas assaisonné et, quelques jours après, j'avais repris mes forces.

pays de Chanaan, de la Nubie et de l'Éthiopie augmentèrent les ressources culinaires des Égyptiens. A cette époque, ils se nourrissaient de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de poissons, d'huîtres, d'œufs[1], de légumes farineux : lentilles, pois, fèves, etc., de fruits variés : olives, figues, dattes, pommes, grenades, abricots, amandes, etc. ; ils connaissaient l'ail, le persil ; ils adoraient l'oignon et le mangeaient avec un respect religieux. Thèbes aux cent portes avait ses éleveurs de volaille, ses gargotiers, ses confiseurs, ses pâtissiers, et l'on voyait sur la table des Pharaons des truffes merveilleuses, de dimensions inouïes, dont le poids atteignait 36 kilogrammes. Cette espèce semble disparue de nos jours.



Hébreux. — A l'origine, les Hébreux vivaient très frugalement. Plus tard, ils menèrent la vie des patriarches ; ils se nourrissaient de céréales : blé, orge ; de quelques légumineuses : lentilles, fèves, et de la chair de leurs troupeaux.

Lors de leur séjour en Égypte, leur alimentation s'augmenta de tous les produits qu'ils trouvèrent dans le pays. Vingt siècles avant notre ère ils connurent le beurre.

Puis, durant les quarante années pendant lesquelles ils errèrent dans le désert (1420-1380 avant Jésus-Christ), ils eurent beaucoup à souffrir, mais leur plus grande privation fut de n'avoir pu emporter, en fuyant d'Égypte, ni graines d'oignon, ni levure. C'est de cette époque que date l'usage du pain azyme que les Juifs pratiquants mangent encore à Pâques, en souvenir à la fois de l'ancienne fête des azymes et du séjour des Hébreux dans le désert.

Après leur entrée dans la terre de Chanaan, la nourriture des Hébreux se modifia. Pour obéir aux lois de Moïse, ils rejetèrent de leur alimentation beaucoup d'animaux dont ils faisaient jadis usage, et le beurre fit place à la graisse et à l'huile.

Ce fut l'origine de la cuisine juive[2].

Cependant, sous le règne de Salomon au luxe proverbial, les Hébreux, transgressant les préceptes de la religion, poussèrent la richesse et la somptuosité de la table à un tel degré que le prophète Isaïe s'en émut et s'en indigna.



Assyriens. Chaldéens. — Les Assyriens s'occupaient peu de travaux agricoles ;

---

1. On savait déjà à cette époque faire éclore artificiellement les œufs.
2. Voir p. 45.

ils tiraient de leur sol quelques produits sauvages, mais ils vivaient surtout aux dépens des peuples voisins.

Les Chaldéens, au contraire, s'occupaient beaucoup de culture, ainsi que le prouve la flore si riche des jardins suspendus de Babylone.

En Assyrie, la classe pauvre se nourrissait de pain grossier, de légumes sauvages, de tourteaux de poissons et de sauterelles. Dans la classe riche la table était plus abondamment pourvue ; on y voyait des viandes, les mêmes que celles d'Égypte, des poissons, dont les plus estimés étaient la carpe, le barbeau, l'anguille et la murène ; des herbes potagères, des légumes variés : haricots, fèves, lentilles, pois chiches, gombos, concombres, courges, aubergines, etc., des fruits : raisin, dattes, ananas, mûres, amandes, pistaches, noix, figues, grenades, citrons, oranges, poires, prunes, abricots, etc.

Après chaque victoire, les Assyriens se vautraient dans l'orgie, mais ce fut seulement au VIIe siècle avant notre ère, sous le règne d'Assurbanipal, que Ninive et Babylone atteignirent l'apogée de leur splendeur et que l'amour du luxe et des plaisirs matériels fut poussé au plus haut point. Enfin, au VIe siècle, sous le règne de Balthasar, de crapuleuse mémoire, les Assyriens sombrèrent dans la plus répugnante débauche.



Hindous. — Dans l'Inde, d'où nous viennent le riz et des condiments de haut goût, l'art culinaire était très développé dès la plus haute antiquité, ainsi qu'en témoigne le « Rāmāyana », ancienne épopée hindoue consacrée à la glorification du héros Rāma.



Perses. — Les Perses, d'origine aryenne comme les Hindous, étaient dès les temps les plus reculés un peuple d'agriculteurs.

Au IXe siècle avant Jésus-Christ, leur nourriture se composait de céréales, de plantes légumineuses, d'herbes potagères et de fruits tels que raisin, olives, citrons, cerises, prunes, pêches, noix ; les viandes dont ils faisaient usage étaient celles du cerf, de l'âne sauvage, du bœuf, du mouton, du porc, de l'autruche et de la tortue de mer.

A la suite des victoires qu'ils remportèrent sur Nabuchodonosor et sur Balthasar, et après la conquête de l'empire des Mèdes, de l'Assyrie, de la Chaldée, de la Lydie, de l'Inde, etc., les Perses, au contact des vaincus, prirent des habitudes de luxe et d'intempérance. A la table des rois et des riches on servait entiers de gros animaux rôtis, un chameau, un bœuf, un âne ; chez les pauvres on se contentait de pièces plus petites.

Au v[e] siècle, après les guerres médiques, pendant lesquelles ils abandonnèrent souvent aux Grecs vainqueurs des richesses inouïes en vaisselle et en mobilier d'or et d'argent, les Perses suivirent l'exemple des Égyptiens, des Assyriens et des Hébreux; ils se laissèrent aller à la mollesse et à la volupté; la débauche envahit tout; ce fut le commencement de la décadence.



Grecs. — En 1582 avant Jésus-Christ, Cécrops, fondateur d'Athènes, y apporta d'Égypte les olives et l'art d'en faire de l'huile. Vers la même époque, le phénicien Cadmus, cuisinier du roi de Sidon, vint s'établir en Grèce et y introduisit les principes de l'art culinaire.

Au temps d'Homère, la nourriture du peuple était presque exclusivement composée de bouillies de céréales, de poissons, de légumes et de fruits du pays.

La classe riche y adjoignait du bœuf, du mouton, de la chèvre et du porc; on faisait rôtir ces animaux en les arrosant de graisse[1] et on les mangeait en buvant des vins aromatisés.

La gastronomie, marchant de pair avec la civilisation, commençait à se développer, lorsque survint l'invasion dorienne qui arrêta tout progrès. Ce fut alors que Lycurgue, qui voulait faire des Spartiates exclusivement un peuple de soldats, essaya, en n'accordant à chacun d'eux qu'un minimum de jouissances égal pour tous, de leur inculquer avec l'amour immodéré des armes le plus profond mépris pour tous les arts; et, afin d'atrophier en eux le sens du goût, il ne trouva rien de mieux que son fameux brouet[2], qu'il eut la prétention de rendre sinon gratuit, du moins obligatoire. C'en était trop; les estomacs se révoltèrent, et Lycurgue ne survécut pas à cet échec.

Après sa mort, les Lacédémoniens, trouvant que leur diète avait assez duré, entreprirent les guerres de Messénie à seule fin de s'emparer des troupeaux et des récoltes de leurs voisins. A la suite de ces conquêtes la cuisine grecque s'améliora; elle dut aussi ses progrès à l'influence d'Archestrate, l'immortel auteur de la « Gastrologie », ouvrage qu'il écrivit après avoir parcouru le monde connu, à la

1. C'est encore cette méthode de cuisson qu'on emploie de nos jours dans l'intérieur de la péninsule balkanique. L'animal vidé, parfumé d'un bouquet de thym et embroché sur une branche de coudrier, est rôti devant un grand feu de bois. Pendant la cuisson, le Palikare rôtisseur trempe, de temps en temps, dans de la graisse fondue assaisonnée et relevée par un peu de jus de citron, un petit drapeau de toile et en caresse légèrement le rôti, d'autant plus fréquemment que la viande se dore davantage. Ce procédé de graissage est très recommandable; il a pour effet d'éviter le ramollissement de la viande et il donne à la peau une consistance croustillante très agréable.

Le *méchoui* arabe est préparé d'une façon analogue.

2. Le brouet noir était un ragoût au vinaigre de viandes plus ou moins carbonisées, accompagnées de plantes aromatiques et amères.

recherche de tout ce qu'il pouvait y avoir de meilleur à boire et à manger. L'alimentation s'enrichit alors notablement par l'emploi du seigle, du riz, de l'avoine; on vit apparaître sur les tables les volatiles, les poissons, les légumes et les fruits les plus variés; les préparations culinaires furent relevées par de nombreux condiments; on peut citer, outre ceux déjà mentionnés : le poireau, la ciboule, la câpre, le raifort, le thym, la sauge, l'origan, la coriandre, le fenouil, etc.

C'est en vain que le végétarien Pythagore prêcha, sous prétexte de métempsychose, l'abstinence des viandes, la gastronomie, étouffée pendant plusieurs siècles, triompha de la philosophie et reprit irrésistiblement son essor.

Au ve siècle avant notre ère survinrent les guerres médiques et leur principal résultat fut l'introduction en Grèce des connaissances culinaires déjà assez développées chez les Mèdes et chez les Perses.

Au siècle de Périclès, les menus comprennent des potages, des poissons rôtis, frits ou bouillis, ceux-ci accompagnés d'une sauce à l'huile (avec vinaigre, jaunes d'œufs et fines herbes), origine de notre rémoulade; des viandes de boucherie et de porc; de la volaille, en particulier l'oie blanche engraissée avec des figues fraîches, très recherchée pour sa chair, son foie, sa graisse[1] et ses œufs; du gibier rôti, braisé ou en ragoût, le tout relevé par des sauces diverses, les unes douces à base de miel, les autres piquantes à base de vinaigre; des légumes, des desserts variés, des fruits de toute sorte, des fromages[2], des pâtisseries, parmi lesquelles certains gâteaux saupoudrés de sel, que l'on fabrique encore de nos jours; enfin des entremets sucrés, dont quelques-uns étaient les premières ébauches du pudding.

Comme boisson, les Grecs faisaient usage de lait, de vins indigènes ou étrangers naturels, cuits ou fumés, d'hydromel, de cervoise[3], de bière, de tisanes. Les vins indigènes les plus appréciés étaient ceux de Corinthe, d'Acanthos et des Iles Ioniennes; les vins étrangers, ceux de Syracuse, de Falerne, de Smyrne, de Phénicie, d'Égypte et en particulier ceux de la Thébaïde.

Le déjeuner du matin et celui de midi étaient sommaires; en revanche le dîner était copieux et se composait de plusieurs services. Dans ces repas du soir, avant le dessert, des esclaves apportaient aux convives de l'eau, des parfums, des couronnes de fleurs et de feuillage. C'est seulement alors que l'on commençait à verser à boire. Puis, pendant le dessert, il y avait des représentations mimiques, des lectures, des chants, des danses; des musiciens se faisaient entendre, et les convives, excités par la boisson, déployaient leur verve dans de joyeuses conversations et dans des saillies épicées de sel attique.

---

1. Les Grecs ne connurent le beurre que très tard, par les Scythes, qui en fabriquaient de toute antiquité.
2. Notamment ceux de Sicile et ceux de la ville de Tromilée, en Arcadie.
3. Boisson analogue à la bière.

Ces réunions étaient surtout un régal pour l'esprit; mais la préparation des mets laissait à désirer, et il faut bien dire que les Grecs, à cette époque qui marque l'apogée de leur civilisation, n'avaient pas poussé la gastronomie[1] aussi loin que les autres arts.

Cependant il se manifestait depuis quelque temps déjà des symptômes de décadence. Les Grecs avaient pris chez les Libyens la déplorable habitude de manger couchés, première erreur gastronomique; ils tombèrent ensuite dans une seconde plus grave, celle de vivre pour manger. En vain Hippocrate, au nom de l'hygiène, et Socrate, au nom de la morale, s'efforçaient-ils de lutter contre l'envahissement de la goinfrerie; la Grèce déclinait de plus en plus et, un siècle après Périclès, en 146 avant J.-C., elle fut asservie par Rome.



Romains. — Les Romains des premiers âges, comme tous les peuples primitifs, menaient une existence misérable. Numa Pompilius emprunta aux Sabins qui le tenaient eux-mêmes des Perses, par l'intermédiaire des Pélages, le culte de Vesta déesse du feu; de cette époque (VIIe siècle av. J.-C.) datent les commencements de l'art culinaire à Rome.

Au début, les Romains ne mangeaient guère de viande que les jours de fête, et leur nourriture ordinaire consistait surtout en végétaux, ail, oignons, légumes à cosses, navets, panais, poireaux, etc.; et la bouillie d'épeautre[2] faisait office de pain.

A l'origine, ils castraient les taureaux uniquement pour les dompter avec plus de facilité. Mais bientôt ils s'aperçurent que cette opération améliorait singulièrement la qualité de la viande, et cela leur donna par la suite l'idée de chaponner les coqs. Telle fut chez eux l'origine de l'élevage.

---

1. On trouve dans Aristophane l'indication de nombreuses substances alimentaires employées de son temps. Je crois intéressant d'en faire l'énumération. Comme viandes de boucherie : l'agneau, le baudet, la brebis, le cochon de lait et la truie; comme issues et charcuterie : l'andouille, le boudin, la saucisse et les tripes; comme volaille : la poule, le canard, l'oie et le pigeon; comme gibiers : le lièvre, l'alouette, le bec-figue, la caille, la grive, la perdrix, le faisan, la poule d'eau, la sarcelle et l'autruche; comme poissons : l'anguille, la loche, le maquereau, le mulet, la plie, la raie, le rouget, la sardine, le thon et le turbot; comme crustacés et mollusques : le crabe, la crevette, l'écrevisse et l'huître; comme insectes : les sauterelles; comme reptiles : la tortue; comme grains : le blé, l'orge; comme légumes secs : la fève, les haricots, les lentilles, les pois et les pois chiches; comme légumes frais et condiments : l'ail, l'anis, la bette, la betterave, le cardon, la ciboule, la citrouille, le concombre, la coriandre, le cresson, la faîne, l'oignon, l'olive, le persil, le poireau, le raifort, la rave, le sésame, le thym; comme fruits : les figues, les grenades, l'orange, la poire, la pomme et le raisin.

Ajoutons qu'Aristote mentionne dans son « Éthique » vingt variétés de coulis.

2. Variété de froment qui pousse dans les terrains arides.

Ils connurent la vigne par les Phocéens, qui la leur apportèrent de Perse.

Les guerres du Samnium mirent les Romains en contact avec les Grecs, alliés des Samnites ; c'est à leur école qu'ils apprirent les principes de l'art culinaire. Toutefois ce ne fut qu'à l'époque des guerres puniques[1] que la gastronomie fit vraiment à Rome des progrès sérieux.

La première guerre leur donna la Sicile, dont les cuisiniers[2] (quantum mutati) étaient alors les premiers du monde.

La deuxième leur valut les îles Baléares, où ils trouvèrent le lapin qu'ils s'empressèrent d'acclimater dans leur pays.

On sait comment la troisième, celle qui se termina par la destruction de Carthage, fut provoquée par Caton l'Ancien. Pendant la délibération, quelques sénateurs hésitaient. Caton tira de sa toge des figues d'Afrique et s'écria : « C'est la conquête du pays producteur de ces fruits que je demande. » L'argument fut irrésistible.

C'est de cette même époque que date l'introduction de la grenade.

Plus tard, l'annexion de la Grèce apporta aux Romains de nouvelles conquêtes gastronomiques. Ils trouvèrent dans ce pays le faisan que les Argonautes avaient rapporté de leur expédition sur les bords du Phase, la bécasse et d'autres gibiers dont nous avons déjà parlé, des légumes variés parmi lesquels nous citerons, outre ceux mentionnés plus haut, l'asperge, la carotte, le cerfeuil, les champignons, la

---

1. Flaubert, dans le premier chapitre de « Salammbô », rapporte des détails précis sur cette époque. Je crois intéressant de citer *in extenso* la description qu'il y a faite du festin donné dans les jardins d'Hamilcar pour célébrer l'anniversaire de la bataille d'Eryx.

« Les cuisines d'Hamilcar n'étant pas suffisantes, le conseil leur avait envoyé des esclaves, de la vaisselle, des lits, et l'on voyait au milieu du jardin, comme sur un champ de bataille quand on brûle les morts, des grands feux clairs où rôtissaient les bœufs. Les pains saupoudrés d'anis alternaient avec les gros fromages plus lourds que des disques et les cratères pleins de vin, et les canthares pleines d'eau auprès des corbeilles en filigrane d'or qui contenaient des fleurs. La joie de pouvoir enfin se gorger à l'aise dilatait tous les yeux ; çà et là les chansons commençaient.

D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune.

Ensuite les tables furent couvertes de viandes : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamelles et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'asa fœtida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraissait avec du marc d'olives, mets carthaginois, en abomination aux autres peuples. »

2. Les cuisiniers siciliens, dont les premiers étaient d'origine grecque, ont joué un rôle considérable dans l'histoire de Rome. C'était eux qu'Annibal, imprudent, emmenait avec lui en campagne. Pendant la deuxième guerre punique, ils le plongèrent à Capoue dans de telles délices qu'il s'y attarda avec son armée et finit par se faire battre, tandis qu'en opérant rapidement il aurait pu, dit-on, s'emparer de Rome qui était alors à deux doigts de sa perte.

laitue, le pissenlit, la truffe, originaire de Libye, et des fruits tels que la noix et la pêche qui venaient de Perse.

D'Asie, ils avaient rapporté la cerise[1], l'abricot[2], le concombre, le citron[3], le paon[4]; et les Parthes leur avaient enseigné la fabrication du pain mollet. D'Afrique, leur vint le melon à grosses côtes qu'ils se mirent à cultiver près du village de Cantalupe, d'où le nom de cantaloup.

Ils pêchaient dans leurs rivières et dans leurs deux mers des ablettes, des anchois, des bars, des barbillons, des daurades, des esturgeons, des harengs, des mulets, des murènes, des turbots, des grenouilles, des moules, des huîtres, des oursins, des palourdes. Le gibier ne leur manquait pas non plus. Ils élevaient le gibier à poil dans des parcs, le gibier à plumes dans des volières, dont la première fut construite par Marcus Lœnius Strato.

C'est Sergius Orata qui eut le premier l'idée de parquer les huîtres, et les parcs du lac Lucrin fournissaient des mollusques à point; Fulvius Lippinus avait imaginé d'engraisser des escargots avec une bouillie faite de farine et de moût de vin et il obtenait ainsi des produits hors ligne; le consul Scipio Metellus, promoteur du gavage des oies dans l'obscurité, avait créé le foie gras. Les Romains, très versés dans l'art de la charcuterie, obtenaient des truies à chair très parfumée en les nourrissant de figues[5]; ils préparaient des jambons, des saucisses, etc. Ils accommodaient en salade le cresson, la laitue, l'oseille, la manne, la rue. Ils faisaient certains fromages[6] dans la composition desquels entrait souvent du thym en poudre. Ils confectionnaient couramment de la crème fouettée, des oublies, des tourtes, des croûtes, des puddings, des gâteaux au fromage, des sorbets, etc. Ils avaient aussi une très grande variété de fruits : pommes, poires, prunes, châtaignes, coings[7], raisin, pistache[8], etc.

En fait de vins[9], ils avaient les vins connus des Grecs, les leurs et ceux du Rhin.

---

1. La cerise fut importée par Lucullus, de Cérasonte, ville de Pont.
2. L'abricot fut importé d'Arménie.
3. Le citron ne paraît avoir été introduit à Rome que postérieurement à Pline.
4. Le paon fut importé de Samos par Hortensius.
5. On conçoit parfaitement que les animaux ainsi nourris devaient être exquis. En Espagne, dans la province de Séville, on donne à manger aux porcs des glands et des olives, et l'on obtient ainsi une chair excellente.
6. Dans ses ouvrages, Martial signale parmi les fromages connus de son temps ceux de Luna, en Étrurie, ceux de Vélabre, qui étaient durcis au feu, et ceux de Toulouse.
7. Importé de Syrie du temps de Galien.
8. Importée de Syrie par Vitellius.
9. Martial cite les vins de Campanie, de Cécube, de Céré, les vins miellés de Crète, les vins de Falerne, de Fondi, de Mammerte, de Marseille, des Mares, de Nomentanum, de la Sabine, de Sitie, de Sigui, de Sorrente, de Spolète, de Tarragone et de Toscane.

Les Romains employaient volontiers comme boisson, pure ou coupée de vin, de l'eau glacée qu'ils avaient fait bouillir au préalable, par une sorte de prescience très curieuse de l'asepsie, fondée peut-être sur le vieil adage : « le feu purifie tout ».

Leurs ressources gastronomiques considérables et leurs connaissances culinaires relativement[1] étendues leur avaient permis de créer une cuisine plus raffinée que la cuisine grecque; malheureusement ils finirent par devenir trop carnivores et ils eurent le tort de méconnaître la valeur des légumes[2], qu'ils trouvaient fades, alors que les Grecs, plus délicats, avaient su les apprécier. Les repas romains, très somptueux, étaient égayés par des représentations théâtrales et musicales[3], mais, contrairement à ce qui se passait en Grèce, les convives restaient spectateurs passifs de ces divertissements.

En résumé, les Romains jouissaient d'un très grand bien-être matériel, mais la facilité avec laquelle ils s'étaient enrichis par le pillage des contrées conquises, les conduisit et devait fatalement les conduire à des excès de toute sorte; aussi ils marchèrent à grands pas vers la décadence et ils finirent par ne plus vivre que pour satisfaire leur gloutonnerie. L'introduction de l'usage immonde du vomitorium marque la fin de la gastronomie romaine. Un véritable vent de folie souffla alors sur Rome. Ce fut à qui dépenserait le plus. On rivalisait de plats rares et le plus souvent insensés[4]. On servait des talons de chameau, des trompes d'éléphants, des têtes de perroquets, des ragoûts de foies de rossignols et de cervelles de paons, et des pâtés de langues d'oiseaux savants qui atteignaient des prix équivalant à

---

1. Comme les Grecs, les Romains ne connurent le beurre que très tard; ils le trouvèrent chez les Germains. Leur cuisine était préparée à l'huile et à la graisse, comme cela se fait encore de nos jours dans le Midi.

Parmi les plats les plus renommés de l'époque, il faut citer les tétines de truie à la saumure de thon, les pâtés de volaille, les grives aux asperges, le porc à la Troyenne farci de bec-figues et d'huîtres, le tout arrosé de vin et de jus aromatisé.

2. Les Romains de la classe aisée n'estimaient guère que les légumes plus ou moins rares, les grosses asperges, les choux nains, les cœurs de laitue, qu'ils mangeaient trempés dans de la crème ou dans du garum de maquereau, et les champignons.

3. Martial écrivait à ce sujet : « Vous me demandez quel est le meilleur festin ? C'est celui où il n'y a pas de joueur de flûte ». Ceux qui, de nos jours, inscrivent sur leurs programmes comme *great attraction* : « Pas de Tsiganes », appartiennent, sans s'en douter, à l'école de Martial.

4. Dans son « Satyricon », Pétrone parle de plusieurs plats de cette catégorie en décrivant une orgie chez Trymalcion, qui paraît être une critique de la fameuse orgie que Néron, ce Nabuchodonosor romain, donna sur l'étang d'Agrippa. Citons entre autres une laie en surprise, invraisemblable pièce montée, composée d'une énorme laie en peau, portant à chacune de ses défenses une corbeille tissue de petites branches de palmier et contenant l'une des dattes de Syrie, l'autre des dattes de la Thébaïde, et autour de laquelle étaient groupés, en nombre égal à celui des convives, des marcassins en pâte cuite. Lorsque l'écuyer tranchant ouvrit la laie, il s'en échappa un vol de grives que les esclaves attrapèrent à la glu. Chacun des convives reçut un marcassin en pâte, des grives en vie et des dattes. Un autre plat en surprise était une truie à ventre rebondi, farcie de boudins et de saucisses, que le cuisinier apportait en s'excusant d'avoir oublié de la vider. Signalons encore une faisane en plumes, couvant des œufs en pâte farcis d'une purée de jaunes d'œufs durs masquant des bec-figues rôtis. Les surprises modernes sont incontestablement de meilleur goût à tous les points de vue, et il me suffira de citer à cet égard les ortolans en sarcophages, qui se présentent sous la forme de truffes farcies chacune d'un ortolan, garni lui-même de foie gras, et qui laissent loin derrière eux les œufs de faisane dont je viens de parler.

20000 francs de notre monnaie. Lucullus[1] dépensait 50000 francs en un seul repas. Sous le règne de Tibère, Marcus Apicius[2], possesseur d'une fortune représentant cinquante millions de francs, trouvait le moyen d'en gaspiller les trois quarts en orgies et finissait par le suicide, estimant qu'il n'avait plus de quoi vivre décemment. Vitellius, qui ne s'interrompait de manger que pour vomir, dévorait quatre-vingts millions en huit mois de règne. Héliogabale, à peine âgé de 18 ans, dépassait en débauche et en prodigalités les Césars ses prédécesseurs. Désireux de passer à la postérité sous son vrai jour, il avait un historiographe attaché à sa personne pour décrire ses orgies. Il donnait des festins comprenant jusqu'à vingt-deux services; et, pour augmenter la dépense, il faisait mélanger aux plats servis à ses invités des perles, de l'or et des pierres précieuses. Passons!



Invasion des Barbares. — L'odeur des saturnales romaines se répandit au loin; elle finit par attirer les Barbares, dont les invasions durèrent près de trois siècles et plongèrent dans une nuit profonde la civilisation du monde antique qui se mourait d'indigestion.

Foulées sous les pieds des Barbares, les truffes s'enfoncèrent dans le sol et disparurent; elles ne reparaîtront qu'à l'époque de la Renaissance.

Les savants, les penseurs, les artistes, traqués par les envahisseurs, se réfugièrent dans les couvents alors regardés comme inviolables.



Christianisme. — Sous l'influence du Christianisme, l'art culinaire se simplifia dans les couvents et, après une phase de rigoureux ascétisme, il redevint, ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être, l'art de rendre les aliments appétissants et digestibles. Le développement du jardinage, favorisé par la vie monastique, introduisit dans la nourriture des légumes et des fruits. L'institution très hygiénique des jours

---

1. Lucullus, qui s'était scandaleusement enrichi dans ses campagnes en Cappadoce contre Mithridate, jetait littéralement l'argent par les fenêtres. Il payait 20000 francs par an ses écuyers tranchants. Dans la seule baie de Naples, il possédait trois châteaux autour desquels il y avait des parcs et des volières regorgeant de gibier et de volaille, des viviers pour poissons d'eau douce et d'autres pour poissons de mer. Pour alimenter ses viviers d'eau fraîche, il avait fait percer toute une chaîne de collines, ce qui était pour l'époque un travail colossal.

2. Ce fut lui qui imagina de noyer les rougets dans le garum (apéritif aphrodisiaque, d'origine grecque, à base de saumure de poisson) et de les préparer ensuite avec une sauce dont le fond était leur propre foie. Le principe de cette sauce a survécu. De nos jours on sert les rougets grillés masqués d'une purée faite avec leurs foies et du beurre.

maigres enrichit de nouveaux plats le répertoire de la cuisine païenne. Les jeûnes et les abstinences reposèrent les estomacs et leur firent apprécier la cuisine simple.

Dans tous les monastères, les religieux devaient, par principe égalitaire, vaquer à tour de rôle à la confection des mets ; ce fut l'origine de nombreux progrès gastronomiques, car il se trouvait parmi les moines des gens de goût que l'émulation conduisit tout naturellement à perfectionner les formules anciennes. La cuisine des couvents fut toujours bonne, grâce à l'excellence des matières premières employées et aux soins apportés à leur préparation, et il est indiscutable que c'est à eux que nous devons la conservation et le développement des principes rationnels de la science gastronomique.



Gaule. — Avant d'aller plus loin, retournons un peu en arrière et disons un mot des Gaulois.

Dans la période qui précéda la conquête romaine, les Gaulois vivaient de pain [1], de laitage, d'œufs, de légumes, d'oignons cuits sous la cendre, de viandes de boucherie et de porc, ainsi que de gibier, de poissons, assaisonnés de sel, de safran, de miel, de vinaigre et de brou de noix. Ils buvaient de l'hydromel, de la bière et du vin [2].

Les différentes invasions modifièrent beaucoup leur cuisine. Après la conquête romaine le nombre des services s'accrut, le luxe se manifesta par la variété des mets et des assaisonnements relevés, mais l'invasion des Huns, qui mangeaient la viande à moitié crue et aux trois quarts corrompue, arrêta cet élan et il faut arriver à l'époque des Francs pour retrouver une nourriture quelque peu soignée.



Gaule franque. — A l'époque des Mérovingiens, de nouvelles créations culinaires apparurent. Un certain nombre de mets comprenaient des sauces au bouillon, au vin, aux plantes aromatiques ; on préparait au jus de viande beaucoup de légumes, tels que pois, fèves, lentilles, haricots, choux rouges et choux verts. Les fromages étaient souvent mouchetés de graines de fenouil ; la pêche était le fruit le plus apprécié et, comme entremets, la vogue était aux confitures de roses et de violettes. On trouve dans les œuvres de Grégoire de Tours la

---

1. Ce sont les Phéniciens qui introduisirent le blé à Marseille.
2. La vigne fut importée à Marseille, avant la conquête des Gaules, par un Toscan banni de sa patrie.

mention d'un potage à base de volaille qui lui avait été servi à la table de Chilpéric Ier.

Comme chez les Romains, les repas étaient égayés par des concerts.

Sous les Carlovingiens la cuisine fit de nouveaux progrès ; la laitue, le cresson de fontaine, le cresson alénois, la chicorée, la carotte, le navet, le cerfeuil augmentèrent ses ressources. Dans les couvents, les jours de fête, on vit pour la première fois des pâtés aux œufs, des pâtés de poisson, des tourtes de viande, avant-coureurs des flans et des vol-au-vent.

La vaisselle, déjà luxueuse sous les Mérovingiens, devint de plus en plus riche ; et l'on mit tant de recherche dans le luxe de la table que le Concile de Francfort s'en émut et édicta des peines sévères contre les ecclésiastiques qui s'écartaient des règles de la sobriété et de la simplicité.

C'est de cette époque que datent nos premières lois somptuaires.



France. Moyen âge. — Après la mort de Charlemagne, les guerres civiles, les invasions des Normands, le brigandage plongèrent la France dans la misère. Pendant les IXe, X^e^, XIe siècles d'horribles famines et d'effroyables épidémies sévirent dans tout le pays ; on vit renaître l'anthropophagie : les enfants disparaissaient alors comme par enchantement !

Puis le luxe reparut et régna en maître jusqu'au moment où la première croisade, sonnant le boute-selle, arracha les chevaliers aux plaisirs de la table.

Au XIIe et au XIIIe siècles, durant lesquels se succédèrent huit croisades consécutives, la gastronomie fut plus ou moins négligée. Cependant ces guerres ne restèrent pas sans influence sur son développement ; en mettant l'Europe occidentale en contact avec l'Orient, elles nous valurent l'importation du sarrasin, du sucre, de l'anis, du cumin, de la cannelle, du poivre, du gingembre, de la noix muscade, du safran, des échalotes d'Ascalon, des prunes de Syrie, etc.

Au XIIIe siècle, Saint-Louis avait déjà deux sauciers, et le goût des plats relevés se propageait à tel point que, dès la fin du XIVe siècle, les marchands de vinaigre, de moutarde et de sauces préparées aux divers condiments furent constitués en corps de métier.

C'est vers cette époque que Gaston Phœbus, seigneur de Béarn, créa le lièvre au chaudron, que le haricot[1] ou ragoût de mouton, imité d'un plat arabe, fit son apparition dans les menus et que l'artichaut fut importé de Venise.

Un peu plus tard (1421), le citron, originaire de Chine, puis le riz, originaire de l'Inde, furent introduits en France.

---

1. De l'ancien mot « harigoter », qui signifiait couper en morceaux.

On cultivait le pommier, le poirier, le prunier, le noyer, le noisetier, le châtaignier, le néflier, le cerisier ; on fabriquait des oublies, des échaudés, des darioles, des talmouses, pâtisseries au fromage dorées au jaune d'œuf et saupoudrées de sucre, des beignets, des crêpes, des tartes, des flans ; les pains d'épice de Paris et de Reims étaient très appréciés.

Néanmoins, la cuisine au moyen âge était encore relativement très médiocre. On donnait des festins dans lesquels on prodiguait les plats, mais, en réalité, on s'attachait beaucoup plus au luxe déployé dans les accessoires qu'au choix des mets et à leur préparation ; on abusait des épices. Notons pourtant les vins français, déjà renommés.



Temps modernes. — Il faut arriver au commencement de la Renaissance pour constater des progrès réels dans l'art culinaire.

Sous Charles VII, le potage au riz était très en faveur. Taillevent, cuisinier du roi, auteur du « Viandier », dont la première édition remonte à 1490, créait plusieurs soupes : à l'oignon, à la moutarde, aux fèves, au poisson ; différentes manières de préparer le gibier, des sauces variées et la galimafrée, cette aïeule du poulet Marengo. De son côté, Agnès Sorel imaginait le salmis de bécasses.

Sous Charles VIII, le beurre de Vanves était recherché, les fromages de Champagne, de Brie, de la Grande-Chartreuse passaient pour excellents, et l'on commençait à importer les fromages italiens. C'est sous ce roi que le melon fut introduit en France.

Du temps de Rabelais, il existait déjà une quinzaine de sauces françaises, parmi lesquelles des sauces blanches, des sauces vertes, des sauces au beurre noir, des sauces à la moutarde, la sauce Robert, etc. ; on connaissait soixante manières d'accommoder les œufs, et Gauthier d'Andernach, médecin de François Ier, inventait en moins de dix ans sept coulis, neuf ragoûts, trente et une sauces et vingt et un potages. La bisque, les potages aux pâtes d'Italie, aux oignons farcis, au jus de citron apparaissent alors.

A la table du roi galant, les plats délicats ne manquaient pas ; l'un des plus renommés de l'époque se composait de foies de lottes étuvés au vin d'Espagne.

Le branle était donné.

Sous Henri II, on servait des murènes en tronçons, des perdrix à la tonnelette, des soleils de blanc de chapon et des oriflammes de gelée, qui font pressentir l'anguille à la tartare, la chartreuse de perdrix, le suprême de volaille et les aspics. Les épinards, originaires d'Asie, et importés d'abord en Hollande, furent à cette époque acclimatés en France ; servis en ragoût, ils étaient très en vogue pendant le carême.

Sous Charles IX, furent importés d'Amérique le maïs et le dindon, le premier par les Portugais, le second par les Jésuites.

La cuisine française, qui dès ce moment avait incontestablement conquis le premier rang, reçut alors un nouvel élan grâce à l'arrivée en France, à la suite de Marie de Médicis, de cuisiniers italiens, possédant certaines traditions culinaires romaines, qui répandirent le goût des desserts et des entremets glacés. A la même époque, on commença à distiller le moût de raisin, le cidre, le poiré et on fabriqua les premières liqueurs spiritueuses.

Sous le règne de Louis XIII, Richelieu, pénétré de l'importance des services qu'un maître-queux habile peut rendre à un diplomate avisé, encourageait les artistes culinaires. Du reste, les grands de l'époque ne dédaignaient pas de s'occuper de cuisine ; la marquise de Sablé préparait de ses doigts roses des potages, des ragoûts, des entremets de sa composition, et le roi lui-même avait la réputation d'être un cuisinier de valeur.

C'est sous Louis XIII que fut créée la croquante ; c'est à la même époque que Claude Gelée, dit le Lorrain, qui, avant d'être le Raphaël du paysage, avait été un pâtissier de génie, inventa le feuilletage, et que le topinambour fut introduit en France.

Louis XIV était un gourmand beaucoup plus vorace que délicat ; son appétit était invraisemblable ; les repas à la Cour comprenaient huit services, se composant chacun de vingt à trente plats. Ce fut à l'occasion des fêtes de ses fiançailles avec l'infante Marie-Thérèse qu'apparut pour la première fois la sauce connue sous le nom d'espagnole. Sous son règne, les petits pois entrèrent dans l'alimentation, le potage Saint-Germain fut créé ; le café, le chocolat, le thé furent importés en France, le premier par les Vénitiens, le second par les Espagnols, le troisième par les Siamois. Ce fut à ce moment que le cilicien Procope fonda à Paris le premier café-glacier[1] et que le vin de Champagne commença à être apprécié.

Parmi les mets en vogue de ce temps-là, et dans l'assaisonnement desquels on abusait souvent de la muscade[2], on peut citer la fricassée de poulet et de pigeon, la galimafrée déjà mentionnée, les rissoles, les côtelettes en papillotes, dues à la collaboration de Mme de Maintenon et de son frère le baron d'Aubigné, enfin plusieurs entremets dédiés au cardinal Mazarin.

Amateur de jardins, le grand roi favorisa beaucoup la culture des vergers et des potagers, et l'on peut dire que grâce à son influence nombre de fruits et de légumes furent améliorés, notamment la pêche de Montreuil, sélectionnée par Girardot.

---

1. Ce café était situé en face de la Comédie-Française, qui se trouvait alors rue Mazarine ; Procope le transporta ensuite rue des Fossés-Saint-Germain, aujourd'hui rue de l'Ancienne-Comédie, où une enseigne porte encore son nom.

2. « Aimez-vous la muscade, on en a mis partout », Boileau, satire III.

Pourtant, la grande cuisine française ne date vraiment que du régent.

Petit-fils de Louis XIII et ayant hérité des goûts gastronomiques de son grand-père, le régent fut en cette matière un véritable initiateur. Il institua les petits soupers, dans lesquels il préparait lui-même, aidé de ses roués, des plats raffinés ; sa batterie de cuisine était en argent et le contenu de ses casseroles valait le contenant. Ses matelotes étaient renommées.

C'est à partir de ce moment qu'on se mit à extraire des viandes des sucs légers et nourrissants pour en faire la base des cuissons et des sauces, qu'on s'appliqua à manier adroitement les assaisonnements, à les marier harmonieusement et à créer, par des combinaisons empiriques de coulis, de nouvelles sensations gustatives.

Louis XV, comme le régent, était non seulement gourmet, mais encore cuisinier ; il excellait en particulier dans la fabrication des pâtés, et il n'aurait laissé à personne le soin de faire son café.

Ce fut sous son règne que figurèrent pour la première fois, dans les menus de la Cour, l'ananas qui venait de Surinam, la fraise originaire du Chili et importée en 1716 par M. Frezier, le sagou originaire de l'Inde, et que le poivre de Cochinchine fut acclimaté dans l'Ile-de-France.

Les fromages les plus appréciés étaient ceux de Brie, Roquefort, Cantal, Berry, Livarot, Pont-l'Évêque, Maroilles, Vanves, Clamart, Gournay.

Dans la longue liste des créations de ce temps, on trouve les pains à la d'Orléans, œuvre du régent ; les pâtés de gibier truffés ; les animelles[1] sautées ; l'omelette à la royale, aux crêtes de coq, aux testicules de poulets, aux filets d'ortolans et aux champignons ; les filets de lapereau à la Berry, imaginé par la fille du régent ; les filets de volaille et les tendrons d'agneau à la Bellevue, exécutés pour la première fois, en l'honneur du roi, au château de Bellevue, sous l'inspiration de la marquise de Pompadour ; le vol-au-vent à la Nesle ; la chartreuse à la Mauconseil ; les poulets à la Villeroi ; les cailles à l'appareil Mirepoix ; les ris de veau à la d'Artois ; les coulis d'écrevisses, les coulis de gibier et le potage bisque du président Hénault ; la garbure aux marrons, de Sénac de Meilhan ; le consommé, les bouchées et les poulets à la Reine, trouvailles de Marie Leszczynska ; les boudins à la Richelieu ; la sauce à la crème connue sous le nom de Béchamel, qui est due au financier Béchameil, plus tard marquis ; la sauce Soubise ; la sauce mayonnaise, qui, d'après les uns, aurait d'abord été appelée bayonnaise, du nom de Bayonne, où elle aurait été inventée, et qui, d'après d'autres, se serait nommée d'abord mahonnaise et devrait être attribuée au duc de Richelieu, qui en aurait eu l'idée pendant le siège de Port-Mahon ; l'appareil d'Uxel ; les fraises aux oranges du comte de Laplace ; les échaudés, créés par Favart ; les

1. Testicules déboursés du bélier.

madeleines de Commercy; les crêpes du cardinal de Bernis; le baba du roi Stanislas; les crèmes, les mousses, les fromages glacés, etc.; j'en passe et des meilleures.

Les vins de Bordeaux en général, les vins de Bourgogne, et en particulier le chambertin et le clos Vougeot, jouissent dès ce moment de toute la réputation qu'ils méritent.

Enfin, en 1765, un homme de bien, dont le nom doit être conservé, Boulanger, fonda à Paris, dans l'ancienne rue des Poulies, le premier restaurant[1], et ce fait divers, en apparence banal, inaugura pour la gastronomie une ère nouvelle. Jusqu'alors, la cuisine fine était pour ainsi dire monopolisée par la noblesse, le clergé, la magistrature et la finance ou, d'une façon plus générale, par les classes riches; l'institution des restaurants, en dehors de son caractère purement utilitaire, eut pour effet de permettre à quiconque avait quelques louis en poche de s'offrir et d'offrir à ses amis, sans aucun embarras, un repas délicat; la gastronomie y gagna beaucoup d'adeptes; nombre de vocations se révélèrent et, phénomène absolument imprévu, l'art culinaire s'affina en se démocratisant.

Louis XVI était un boulimique et c'est ce qui a causé sa mort. Lors de sa fuite, il ne sut pas résister, malgré les objurgations de la reine, aux charmes d'un copieux déjeuner qui lui était offert, à Étoges, chez M. de Chamilly, son premier valet de chambre. Il s'y attarda longuement, ne pouvant se décider à quitter la table, ce qui le fit arriver en retard à Varennes, d'où les cavaliers qui devaient l'escorter jusqu'à la frontière étaient partis, après l'avoir longtemps attendu, désespérant de le voir arriver. A la vérité, il avait calmé sa fringale, mais sa famille et lui-même payèrent de leurs têtes cette fugitive satisfaction.

Sous son règne, la pomme de terre originaire de l'Amérique du Sud, introduite en Europe dès 1565 par Hawkins, entra dans l'alimentation grâce à la persévérance de Parmentier, et cet événement peut être considéré comme fondamental dans l'histoire de la gastronomie.

La cuisine des provinces ne le cédait en rien à celle de la capitale. On lui doit la garbure béarnaise, les escargots en coquilles, la bouillabaisse et les paquets de Marseille, la bourride de Cette, la brandade de morue, l'ailloli, la meurette comtoise, la sole normande, le civet de lamproie gascon, les tripes à la mode de Caen, connues dès la fin du XV[e] siècle, le gras-double et les quenelles de brochet à la lyonnaise, le cassoulet de Castelnaudary, le lièvre à la royale, les gratins dauphinois, les quenelles à la Nantua, le canard rouennais au sang, les pâtés de

---

1. La différence fondamentale entre les restaurants et les cabarets qui, comme nous l'avons vu, existaient déjà dans l'antiquité, c'est que dans les cabarets il n'y avait pas de carte. Le plus souvent, le cabaretier se bornait à faire cuire les aliments que les clients apportaient, et, pour trouver un repas au cabaret, il était indispensable de le commander d'avance.

Les pieds de mouton à la poulette étaient la renommée du restaurant Boulanger.

foie gras truffés de Strasbourg, de Nancy, de Cahors, les terrines de Nérac, les pâtés de perdreaux de Chartres, les pâtés de canard d'Amiens, les pâtés d'alouettes de Pithiviers, etc.

Ce fut sous Louis XVI que Dutfoy remplaça dans la décoration des tables un certain nombre de pièces d'orfèvrerie par des pièces montées en pâtisserie, de forme architecturale.



Époque contemporaine. — La Révolution amena au pouvoir un monde nouveau. Quelques révolutionnaires seulement, entre autres le conventionnel Barrère et le général Barras, savaient manger, mais en réalité c'étaient plutôt des bourgeois égarés dans la tourmente.

Les cuisiniers des émigrés et des victimes de la Terreur, sans place alors, fondèrent des restaurants, initièrent les couches nouvelles à la bonne chère, et préparèrent l'avènement de la bourgeoisie moderne. Pendant ce temps, plus d'un émigré, pour vivre, utilisait à l'étranger ses talents gastronomiques[1] et contribuait ainsi à répandre dans le monde la renommée de la cuisine française.

Les créations principales de cette époque sont : le bifteck à la Châteaubriand, les tourtres aux rognons, les godivaux et les pâtés de ris de veau de Toutain à la Toulouse, les langues fourrées, les andouilles de fraise de veau au ris de veau, les boudins blancs aux truffes, aux pistaches et aux écrevisses, dus à Mouniot, etc.

Enfin, dans les dernières années du XVIIIe siècle, un confiseur de Paris, Appert, imagina la préparation des conserves, dont le rôle dans l'alimentation est aujourd'hui si considérable.

Napoléon Ier était un grand stratège, mais c'était un triste mangeur, complètement indifférent aux charmes des combinaisons culinaires. Manger semblait n'être pour lui qu'une corvée. La seule fois qu'il exprima un vœu gastronomique, ce fut pour demander des saucisses plates, réminiscence de ses repas de sous-lieutenant. Le premier maître d'hôtel de la Cour, jugeant le plat indigne de Sa Majesté, lui fit servir en place un hachis de perdreaux en crépinettes, que l'empereur avala sans s'apercevoir de la substitution. Cependant la table impériale était très abondamment et très luxueusement servie, car l'empereur sut toujours s'entourer des meilleurs spécialistes dans toutes les branches, et les cuisines des Tuileries furent une véritable école d'où sortit toute une pléiade d'artistes de valeur.

Ce ne fut qu'à la fin de sa carrière, à Sainte-Hélène, lorsqu'il resta pendant un

---

1. M. d'Albignac refit sa fortune à Londres en donnant des consultations sur l'art d'accommoder les salades.

certain temps privé du service de ses cuisiniers qui avaient fait, sans du reste qu'il s'en doutât le moins du monde, de véritables tours de force pour rendre mangeables les aliments mis à leur disposition, que Napoléon reconnut l'utilité de la gastronomie et ajouta à d'autres regrets le regret tardif de l'avoir méconnue toute sa vie.

Louis XVIII était à la fois un gourmand et un gourmet. Il se connaissait remarquablement en fruits et, les yeux fermés, il distinguait au simple goûter les variétés les plus voisines. On lui doit quelques potages parmi lesquels je citerai une purée de lentilles aux croûtons et un potage aux pâtes fluides, imité d'un potage autrichien qu'il avait sans doute apprécié pendant l'émigration ; on lui attribue aussi la paternité de la côtelette dite « à la victime[1] ».

Son frère Charles X, qui avait déjà donné sa mesure comme gastronome alors qu'il était duc d'Artois, était un fin connaisseur. Habituellement froid et réservé, il devenait aimable et expansif quand il était à table, devant un menu soigné.

Les débuts du XIXe siècle comptèrent beaucoup de gastronomes de marque, entre autres Talleyrand qui, grâce à l'excellence de sa table, obtint des alliés *inter pocula* certains adoucissements dans les clauses de la capitulation de 1814 ; le marquis de Cussy à qui l'on doit les asperges au gratin ; le marquis d'Aigrefeuille ; Grimaud de la Reynière et Brillat-Savarin, le célèbre auteur de la « Physiologie du goût ».

Le plus grand cuisinier de l'époque fut Carême qui s'illustra surtout dans les plats froids, les plats maigres et les entremets. Technicien consommé, très érudit dans toutes les branches de son art, Carême, qui a laissé de nombreux ouvrages, connaissait la préparation de trois cents potages différents ; il est le créateur du vol-au-vent moderne et ce titre seul suffirait pour perpétuer son nom.

A partir du milieu du XIXe siècle, la cuisine est sensiblement celle de nos jours.

Comme créations culinaires on peut citer : le potage Camerani, aux foies de poulets, du Café Anglais ; le homard à l'américaine, de chez Bonnefoy ; la sauce Mornay, du Grand Véfour ; les filets de caneton aux oranges ; le poulet braisé financière, de la Maison Dorée, création de Casimir ; le macaroni et les tournedos Rossini ; le poulet sauté Archiduc ; le canard à la presse ; le soufflé de homard ; la langouste farcie gratinée ; les pommes de terre soufflées ; les pommes de terre Anna ; les pommes de terre au jus, du Maître Blau ; la salade japonaise décrite par Alexandre Dumas fils dans « Francillon » ; le pudding à la diplomate, chef-d'œuvre de Montmirel ; le savarin de Julien ; l'omelette soufflée en surprise, etc., etc. Mentionnons aussi, comme cuisiniers remarquables ayant laissé des œuvres : Urbain Dubois, Emile Bernard, Jules Gouffé, Joseph Vuillemot

1. On prépare la côtelette à la victime de la façon suivante : on prend trois côtelettes, on les lie ensemble en plaçant la plus belle entre les deux autres ; on fait cuire le tout sur le gril en retournant fréquemment la viande, de façon à concentrer le jus dans la côtelette du milieu, que l'on sert seule.

et Joseph Fabre; comme gastronomes célèbres : Alexandre Dumas, Rossini, Jules Janin, le Dr. Véron, le baron Brisse et Monselet, ce dernier plus gourmand que gourmet. Comme restaurants de Paris disparus aujourd'hui et qui firent les beaux jours du second empire, rappelons Bignon et la Maison Dorée sur la rive droite, Magny sur la rive gauche.

L'art culinaire français semble être alors à son apogée. Sa supériorité se manifeste en tout, dans la perfection des mets, dans la composition des menus, dans le dressage des tables, dans le service. Cette supériorité est due à plusieurs causes : à la richesse du sol, dont les produits sont exquis ; à la compétence des agriculteurs, des jardiniers et des éleveurs qui ont créé, tant dans le règne végétal que dans le règne animal, des variétés admirablement sélectionnées ; à l'art des fabricants de fromages et de conserves, et aussi à la préparation particulièrement soignée des jus et des coulis qui sont la base fondamentale de la bonne cuisine ; enfin, à nos vins, uniques au monde, qui en sont le complément.

La plupart des cuisiniers français ont pour ainsi dire sucé avec le lait les bons principes culinaires et ce fait seul suffit à leur assurer une maîtrise incontestable.

Paris, centre du monde qui attire de partout les amateurs à la recherche de sensations nouvelles, est particulièrement favorable au développement de tous les arts et il n'est pas surprenant que, grâce à ce concours de conditions exceptionnelles, l'art culinaire français, qui depuis plus de deux siècles était à la tête du mouvement gastronomique mondial, soit arrivé à une délicatesse et à une finesse absolument incomparables.



Mais de ce que notre cuisine et notre pâtisserie sont les premières du monde, il n'en faudrait pas conclure qu'il n'existe rien de bon dans les autres pays.

Nous avons malheureusement une tendance prononcée à l'exclusivisme. De même qu'autrefois chez les Grecs et à Rome tous les étrangers étaient considérés comme des Barbares, de même nous voyons volontiers en eux des sauvages, à moins que, par une exagération tout aussi absurde, nous n'en fassions des héros ou des demi-dieux. Or, il y a en tout un juste milieu ; il convient d'être impartial et il faut savoir être éclectique.

Il est indiscutable qu'il existe à l'étranger des plats absolument différents de ceux auxquels nous sommes habitués et qui méritent pourtant qu'on s'y arrête. Aussi, je crois bon de passer ici rapidement en revue les principales cuisines étrangères.



Cuisines étrangères.

Italie. — La cuisine italienne est le triomphe des pâtes, et les Italiens ont une infinité de manières de les préparer. Ils ont aussi d'autres plats originaux, tels que la *polenta,* bouillie de maïs très nutritive qui, préparée au jus de viande ou de gibier, est excellente; le *risotto,* dont les variantes sont nombreuses; le *minestróne,* soupe milanaise aux légumes, au riz, au macaroni, avec du jambon, des saucisses et du fromage, le tout aromatisé d'herbes, parmi lesquelles je citerai le basilic, dont l'usage est très répandu dans le nord de l'Italie; les *grisini,* sorte de pain-biscuit en forme de baguette, qu'on fait à Turin avec un mélange de farine de manioc et de gruau; les *agnoloti,* beignets de hachis de viandes, qu'on préparait autrefois exclusivement avec de l'agneau, d'où leur nom, et qu'on fait aussi maintenant avec du poulet et avec d'autres viandes; enfin les *ravioli,* hachis de viandes ou de légumes enrobés dans de la pâte.

La volaille et la viande de boucherie, sauf parfois le veau et l'agneau, sont franchement médiocres; aussi sert-on beaucoup de viandes hachées. L'une des préparations les plus courantes du veau et du poulet est celle dite « à la viennoise », importée par les Autrichiens. Le poisson, notamment celui de l'Adriatique, est excellent et les fritures italiennes, sans valoir les nôtres, sont bonnes. Comme charcuterie, je ne trouve guère à citer que la mortadelle de Bologne. Les légumes les plus répandus sont le *brocoli*[1] et les *finocchi*[2] peu connus en France, et la tomate, qui est parfaite. Comme fromages je mentionnerai le *parmesan* qui est un remarquable fromage d'assaisonnement et le *gorgonzola,* fromage honorable, qui a la prétention de concurrencer le roquefort, avec lequel il n'a guère de commun que les moisissures qui le marbrent. Le beurre italien laisse malheureusement souvent à désirer.

Qui n'a pas été en Italie, ne se doute pas de tout ce que l'on peut faire avec les pâtes, le maïs, le riz, la tomate et le parmesan.

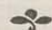
La pâtisserie italienne n'est pas fameuse; je noterai pourtant le millefeuille, gâteau feuilleté que l'on sert, le plus souvent, garni de crème, de fromage blanc ou de confitures et qui rappelle alors le *strudel* bavarois ou viennois, et la *pasta frolla,* gâteau napolitain aux amandes. Un gros défaut de la pâtisserie italienne est l'abus du sucre, poussé dans certaines régions jusqu'à l'invraisemblance. C'est

1. Le brocoli est un chou de la variété des choux-fleurs, poussant en rameaux séparés, d'une couleur soit jaune, soit violette, qui passe plus ou moins complètement à la cuisson.
2. Les finocchi sont les bourgeons du fenouil, plante odoriférante de la famille des Ombellifères.

ainsi que j'ai vu, en Sicile, des gâteaux dans la composition desquels le sucre entrait pour plus de moitié.

Les vins du Vésuve et ceux de Sicile sont assez bons, le *chianti* est un vin de table suffisant et l'*asti* est une piquette sucrée qui n'est pas désagréable pour faire passer la pâtisserie.

En résumé, la cuisine italienne ne manque pas de qualités et ses défauts tiennent surtout à l'infériorité des viandes et du beurre, infériorité dont les cuisiniers ne sauraient être rendus responsables.

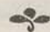


Espagne. — L'Espagne est un bien beau pays, mais la cuisine y est bien médiocre, pour ne pas dire davantage. Sauf à Barcelone, où j'ai pu vivre à la française, je ne me souviens d'avoir mangé à peu près convenablement en Espagne qu'une fois à Madrid, chez des amis, et une autre fois à Séville[1].

En réalité, il n'y a guère que le porc qui y soit bon; le beurre y est détestable, l'huile rarement bien préparée, et le vin, transporté dans des outres, sent fréquemment le bouc.

Les plats les plus connus de la cuisine espagnole, acceptables s'ils sont bien faits, sont le *puchero,* pot-au-feu à base de bœuf et de porc avec des légumes, entre autres des *garbanzos* ou pois chiches; la morue à la biscayenne, aux piments et à la tomate; les *almondigillas*, boulettes de hachis de filet de bœuf au lard qu'on fait mijoter dans du jus de tomates; les *criadillas* frites, ou friture d'animelles; l'*olla podrida,* pot pourri de viandes de boucherie, de porc, de volaille et de gibier avec les inévitables garbanzos et toute une macédoine de légumes variés; le *chorizo,* saucisson de bœuf, de veau et de porc; le poulet à la valencienne, qui est un poulet au riz avec des saucisses, des tomates farcies, des fonds d'artichauts, etc.; le jambon doux des Asturies cuit dans du xérès; les *escabeche*, sorte de salmis de poissons et de gibier, dont le plus apprécié est celui de perdreau, et le *gaspacho*.

Comme vins espagnols, mentionnons l'alicante, le malaga et le xérès.



Portugal. — La cuisine portugaise ne vaut guère mieux que la cuisine espagnole. On consomme en Portugal beaucoup de pois chiches et la plupart des

---

1. Depuis que ces lignes ont été écrites, les conditions matérielles de la vie se sont améliorées en Espagne. On y trouve aujourd'hui dans plusieurs villes, notamment à Madrid, Grenade, Algésiras, des installations confortables et une cuisine soignée.

sauces sont aromatisées avec de la tomate; on met même de la tomate dans le pot-au-feu portugais, *cucido*, qui est assurément ce qu'on mange de meilleur dans le pays. Les tripes à la mode de Porto, qui rappellent les tripes à la mode de Caen, sont servies avec de la farine de manioc.

Les vins portugais les plus renommés sont le porto et le madère[1].



Grande-Bretagne. — La cuisine anglaise est restée longtemps arriérée. Il y a trois siècles à peine, on ne cultivait pas de légumes en Angleterre et la nourriture y était presque exclusivement carnée; aujourd'hui, en dehors des pommes de terre, les légumes les plus appréciés sont le céleri, le topinambour, le chou et l'oignon doux.

L'Angleterre est essentiellement le pays de la viande et du poisson. Le bœuf, le mouton, le porc y sont hors ligne; les soles, les saumons, les turbots y sont exquis, les *white bait*[2] ou *coregonus albus*, qu'on pêche dans la région de l'embouchure de la Tamise, donnent une friture inconnue chez nous et les huîtres anglaises sont parfaites. Un très bon gibier, que nous n'avons pas en France, est la grouse de bruyère qui abonde en Écosse et en Irlande et dont la chair, aromatisée de serpolet, tient à la fois de celle du coq de bruyère et de celle de la gélinotte.

Le potage à la tortue de mer, potage national anglais, est à la hauteur de sa réputation; le *mulligatawny*, d'origine indienne, bouillon de porc assaisonné de poudre de curry, lié à la crème et à la fécule, et servi avec du riz, est également très agréable; le potage à la queue de bœuf, *oxtail soup*, n'est pas sans mérite et le *porridge*, potage écossais, bouillie à la farine d'avoine qu'on sert généralement au premier repas du matin, est populaire. Les hadocks[3], les harengs fumés d'Angleterre inondent les marchés du continent. Le *roast beef* anglais est exquis, les *mutton chops*, les sandwichs imaginés au XVIIIe siècle par lord Sandwich, les *fried eggs and bacon*, œufs frits au lard anglais, les *puddings* et les biscuits anglais sont classiques.

Comme fromages, le *stilton* est renommé et le *chester* très apprécié. Les *welsch rabbit* ou *welsch rare bit* sont des rôties beurrées sur lesquelles on étend du

---

1. Le madère authentique n'est plus aujourd'hui qu'un souvenir. Je me rappelle en avoir bu pour la dernière fois à Madère chez le fils d'un des derniers producteurs, il y a une quinzaine d'années; à cette époque déjà, il eût été difficile d'en réunir une centaine de bouteilles dans toute l'île.

2. J'ai eu l'occasion de manger d'excellentes fritures de white bait en Sicile; je note le fait, parce que beaucoup de personnes croient à tort que ce poisson ne se trouve qu'en Angleterre.

3. Le hadock ou églefin, qu'on appelle encore quelquefois aigrefin ou merluche, est une espèce de morue qui se trouve plus particulièrement dans la mer du Nord.

fromage de Gloucester fondu, mélangé avec de la crème et relevé par de la moutarde.

Comme boissons, les bières anglaises sont bien connues.

L'infériorité de la cuisine anglaise se manifeste dans les sauces et dans les ragoûts. Les Anglais abusent des herbes aromatiques, des condiments, des *pickles*. Sous prétexte de cuisine simple, ils emploient souvent, au lieu de nos fonds de cuisson à base de jus et de nos sauces mijotées, des sauces violentes toutes préparées telles que le *ketchup*, le *soy*, le *Worcestershire sauce* et le *Harvey sauce*, et à des doses telles qu'elles finissent par masquer complètement le goût des préparations culinaires. Cependant, depuis quelque temps, grâce à l'influence du roi Édouard VII, qui était un fin gourmet, et au concours des artistes français qui gouvernent les cuisines de beaucoup de grandes maisons anglaises, la gastronomie a fait des progrès considérables de l'autre côté de la Manche et la cuisine anglaise d'aujourd'hui se ressent fortement des perfectionnements que nos compatriotes y ont apportés.



Allemagne. — La cuisine allemande, qui dérive du génie allemand, manque de légèreté et de finesse ; elle ne peut guère convenir qu'à des estomacs de grands buveurs de bière. L'une de ses caractéristiques est l'alliance du sucré avec le salé ; mais ce trait ne suffit pas pour la condamner *à priori*. Ne met-on pas souvent chez nous un peu de sel dans les plats sucrés? Pourquoi, inversement, ne mettrait-on pas quelquefois un peu de sucre dans les plats salés? C'est une question de mesure et de tact. Il convient de mentionner un certain nombre de plats du pays ; les artistes trouveront dans la composition de ces plats germaniques des idées qui, appliquées avec goût, pourront donner des résultats intéressants.

Citons la soupe à la bière, qui ne vaudrait assurément rien préparée avec nos bières ou avec des bières allemandes exportées, mais qui, fabriquée sur place avec de la petite bière du pays, blanche, mousseuse, aigrelette, est acceptable et originale ; les huîtres roulées dans du parmesan râpé, panées et frites ; la fricassée de brochet aux écrevisses et aux morilles ; le bœuf salé de Hambourg ; le bœuf à la berlinoise, mariné dans de la bière blanche aigrelette et cuit dans sa marinade avec du lard et des légumes (on le sert avec la cuisson concentrée, passée, liée, aromatisée de zeste d'orange, de chair de citron et édulcorée avec un peu de gelée de groseilles) ; *les pfannenkuchen gefüllt mit*.... etc., omelettes à la farine farcies d'un hachis cuit de veau, jambon et foies de volaille, le tout saupoudré de parmesan et recuit ensemble dans une casserole avec du beurre ; le ragoût de mouton, *hammelragout*, avec saucisses et purée de pommes de terre ; la poule de Hambourg farcie de mie de pain maniée avec du beurre ; l'oie à la mecklembourgeoise,

farcie de pommes douces et de raisins, braisée, et servie avec des choux rouges ; le lièvre à la bavaroise, au vin du Rhin ; les filets de lièvre à l'allemande, avec une sauce rendue douce par l'addition d'un peu de gelée de groseilles et de raisins de Corinthe ; le faisan à la silésienne, à la choucroute ; le pâté de lièvre à la saxonne, avec interposition de lits de choucroute ; la salade de harengs salés, avec pommes de terre, betteraves, cornichons et concombres salés ; la salade d'asperges et de queues d'écrevisses, à l'huile et au vinaigre, avec une purée de jaunes d'œufs durs ; le *nampfkuchen*, sorte de baba ; le *schmarr* à la bavaroise, omelette à la farine, cuite à la poêle, puis coupée en morceaux qui sont recuits ; le *dampfnudel*, entremets de nouilles ; enfin les charlottes de pommes et les flans de cerises, qui sont ce qui se fait de mieux en pâtisserie dans le pays.

Les bières allemandes sont célèbres.

Les vins du Rhin ont une saveur originale ; les crus les plus renommés sont le *johannisberg*, le *rudesheimer berg*, le *schloss volrathser*, le *rosengarden* et le *liebfraumilch* (lait de la femme aimée !).



Pays-Bas. — Parmi les plats intéressants de la cuisine des Pays-Bas, citons, en Belgique : le *waterzooi*, sorte de bouillabaisse de poissons de rivière ; les paupiettes de sole à la flamande, garnies d'œufs de harengs saurs ; le ragoût de bœuf à la flamande, aux oignons et à la bière ; le ragoût de queue et rognon de bœuf, ris de veau et pieds de mouton, aux champignons et à la bière ; en Hollande : le *kalbspolet*, pot-au-feu de veau au riz, aux laitues et aux petits pois ; l'excellent cabillaud de la mer du Nord, simplement poché dans de l'eau salée et servi avec des pommes de terre cuites à la vapeur, le tout accompagné de beurre fondu ; les quenelles de petit salé ; enfin, le bœuf des pâturages hollandais, préparé de toutes façons, réellement incomparable.



Pays scandinaves. — La cuisine danoise se rapproche beaucoup de la cuisine allemande ; la cuisine suédoise se rapproche plutôt de la cuisine russe ; quant à la cuisine norvégienne, elle n'existe pas. On ne trouve guère en Norvège, sauf à Christiania et à Bergen, autre chose que du poisson et surtout du saumon. Bouilli, grillé ou fumé, il est excellent, mais on s'en fatigue vite. Pour donner une idée de la cuisine norvégienne, je citerai comme plat de résistance le saumon en aspic, que l'on prépare de la façon suivante : on enrobe dans une gelée de colle de poisson sucrée des darnes de saumon bouilli, qu'on sert avec des pommes de terre, incomplètement cuites à l'eau, et avec du lait caillé sucré !

Comme entremets, il n'y a que de la confiture de baies d'airelles ; comme fromage, du fromage de renne ; comme pain, une espèce de mauvais pain d'épice spongieux. C'est effrayant !



Pologne. — La cuisine polonaise mérite d'être étudiée. Le potage n'y est pas, comme en France, une entrée en matière souvent sans grande importance. Les potages polonais sont généralement très consistants ; ce sont de véritables plats, au même titre que la bouillabaisse, mais ils ne renferment jamais de pain. Lorsqu'ils sont à base de bouillon animal, ils contiennent presque toujours de la viande sous une forme quelconque : en morceaux, en hachis, en quenelles, ou enrobée dans de la pâte, et ils sont rarement passés. Les liaisons sont faites surtout à la crème. Il existe en Pologne trois autres variétés de potages inconnus en France : la première, caractérisée par une saveur aigrelette obtenue soit par de la crème aigre, soit par un jus fermenté ; la deuxième, celle des potages froids à la glace ; la troisième, comprenant des potages plus ou moins sucrés aux amandes et aux fruits, que nous considérerions plutôt comme une espèce d'entremets.

Les sauces polonaises sont ordinairement préparées à base de jus de viande ou à base de crème : elles sont aromatisées avec du raifort, du fenouil, des concombres saumurés, de la civette, des champignons, du jus de citron, etc. ; elles renferment aussi quelquefois des substances plus ou moins sucrées, telles que des raisins secs.

La volaille et la viande de boucherie sont rarement tendres, aussi prépare-t-on beaucoup de viandes braisées et de hachis. Le porc est généralement bon, comme dans la plupart des pays pauvres, et les cervelas de Varsovie (*sardelki*) sont renommés. Le gibier est excellent, mais il a toujours un goût sauvage prononcé ; on ne connaît guère en Pologne le fumet distingué des perdreaux et des faisans nourris dans les chasses gardées de France.

Citons comme productions culinaires : le *barszcz*, type des potages aigrelets, au jus de betteraves fermenté ; le *krupnik*, potage à l'orge perlé ; la *czernina*, potage au sang de canard, d'oie, de lièvre ou de porc ; le potage aux écrevisses à la crème ; les *chlodniki*, potages froids à la glace ; le brochet au vin blanc, avec une sauce à la crème et au raifort ; la carpe à l'hydromel, avec une sauce au sang ; les tripes et les boudins au gruau de sarrasin ; le chaud-froid de tête de veau farcie, sauce au raifort ; les *zrazy*, tranches de viande de boucherie braisées ; les *zrazy zawijane*, paupiettes braisées ou rôties ; le filet de bœuf haché, à la crème et au raifort ; le *bigos*, ragoût de gibier, de viandes de boucherie et de porc, aux choux mélangés avec des pommes aigres ; le poulet farci, bardé et cuit à la vapeur ; le râble de lièvre à la crème ; les *pierogi*, pâtés à la viande, aux légumes ou au gruau ; les *kluski*, pâtes au fromage.

La pâtisserie polonaise, sans approcher comme finesse de la pâtisserie française qui est unique au monde, est agréable. Je me contenterai de citer les crêpes polonaises à la farine et au gruau de sarrasin, *nalesniki*; le baba et certains autres gâteaux : *placki* (platski), aux amandes ; *paczki* (pontchki), aux confitures ; le pain d'épice de Torun[1] (Thorn, en allemand) et d'autres pâtisseries composées de lits alternés de pâte croustillante et de remplissages moelleux, qui méritent qu'on s'y arrête.

Au xvie siècle, la princesse Bona Sforza, ayant épousé le roi Sigismond le Vieux, amena avec elle en Pologne toute une suite d'artistes italiens ; les uns y construisirent des monuments du plus pur style Renaissance, dont il reste encore de beaux spécimens, notamment à Cracovie ; d'autres y acclimatèrent la tomate qui porte dans le pays une dénomination fleurant son origine : *pomidor*, et ils enseignèrent aux Polonais l'art de travailler les pâtes ainsi que l'emploi du parmesan.

Par suite des différentes invasions que la Pologne a subies, des éléments étrangers sont venus se mêler à sa cuisine nationale proprement dite.

C'est ainsi que les Tartares ont importé en Lithuanie les *kolduny*, farcis de chair de bœuf crue, précurseurs des *ravioli* italiens ; les Turcs ont vulgarisé en Pologne l'usage du riz, du gruau et celui des semoules, *kasza* (kacha), si employées en couscous dans les pays musulmans ; les Autrichiens ont apporté leurs viandes panées frites et leurs plats doux ; les Allemands, certaines combinaisons plus ou moins sucrées de viandes et de fruits, dont quelques-unes, par exemple l'oie rôtie à la purée de pommes douces, sont beaucoup moins invraisemblables qu'elles n'en ont l'air ; les invasions moscovites ont valu aux Polonais, entre autres choses, le caviar[2].

Le seul reproche que l'on puisse faire à la cuisine polonaise, qui est savoureuse et succulente, c'est d'exiger de bons estomacs, ce qui à la vérité est un défaut ; mais elle présente des combinaisons culinaires peu connues en France et susceptibles de fournir, avec des matériaux supérieurs et de légères modifications, des mets de premier ordre.



---

1. Patrie de Kopernik.
2. Au sens propre du terme, le caviar est un excellent hors-d'œuvre constitué par des œufs de sterlet ou d'esturgeon plus ou moins saumurés. Au figuré, ce mot désigne les taches d'encre d'imprimerie avec lesquelles les agents de la censure russe masquent, dans les publications indigènes ainsi que dans les publications étrangères qui pénètrent dans le pays, les passages qu'ils jugent subversifs. La sombre ignorance de ces fonctionnaires leur fait commettre parfois des gaffes dans lesquelles le comique se mêle au tragique. J'ai vu dans un musée, en Galicie, une table de logarithmes qui, après avoir été largement caviarée, avait été définitivement confisquée, les censeurs ayant cru voir dans les chiffres composant le texte une correspondance secrète, cabalistique et révolutionnaire. Quant au propriétaire du livre auquel on avait demandé en vain, et pour cause, la clef du secret, il avait été pendu, tout simplement. Doux pays !

Russie. — L'Histoire nous apprend qu'en 1815 les cosaques campés aux Champs-Elysées mangeaient de la chandelle. Plus récemment, dans un voyage que j'ai fait en Sibérie, j'ai surpris d'autres cosaques, successeurs de ceux de 1815, buvant le contenu de mes lampes. Mais il ne faudrait pas conclure de ces faits incontestables que ce soit là le régime alimentaire de tous les Moscovites.

La cuisine russe présente un certain nombre de particularités qui méritent d'être notées. Il existe en Russie des animaux comestibles qu'on ne trouve pas chez nous, tels : le sterlet du Volga, poisson gras et très délicat, l'esturgeon, le soudac[1], le sigui[2], le riapouschka[3] du lac Ladoga, le kilkis[4] de Revel, le navaga[5], une variété de gélinotte, différente de celle des Pyrénées, que l'on importe couramment en France depuis quelques années, l'élan, qui se rapproche du chevreuil tout en étant moins fin, l'ours, qui constitue encore chez nous une nourriture exceptionnelle et dont nous ne connaissons guère le goût que depuis le siège de Paris, en 1870, pendant lequel nous eûmes l'ingratitude de dévorer notre favori l'ours Martin du Jardin des Plantes.

La viande de boucherie est de qualité inférieure, sauf le bœuf et le mouton de Circassie qui sont passables, et le veau de Moscou, nourri au repos de lait et de noix, qui a très bon goût. Aussi fait-on dans la cuisine russe de nombreux hachis que l'on baptise biftecks ou côtelettes suivant la forme qu'on leur donne.

Le service à la russe est original ; il est caractérisé par le dressage des mets, découpés d'avance, et par une multitude de hors-d'œuvre, parmi lesquels figurent toute espèce de poissons salés, fumés, marinés, des canapés de caviar ou des sandwichs garnis de beurres composés, de purées de poissons, de mollusques, de queues d'écrevisses, de crevettes, des bouchées, des petites croustades, des petits pâtés de viandes et de gibiers masqués de fumets adéquats, etc., disposés sur une table dans une pièce voisine de la salle à manger, et qu'on absorbe debout, en buvant de l'eau-de-vie ou des liqueurs, avant de commencer le repas proprement dit : ce sont les *zakouski*. Ils précèdent les repas soignés.

Les potages russes ressemblent dans leurs grandes lignes aux potages polonais. Les plus curieux sont : le *chtchi* au gras, renfermant des légumes, de la choucroute et des viandes telles que canard, poulet, bœuf, saucisses ; le *chtchi* au maigre, dans lequel le bouillon de viande est remplacé par un bouillon de cèpes ; la *botwina*[6], potage d'esturgeon, acidulé par des concombres saumurés, renfer-

1. ou sandre, grand poisson de rivière du genre *Lucioperca sandra*, dont le goût rappelle celui de la perche.
2. ou lavaret, *Coregonus lavaretus*, espèce de saumon du genre corégone.
3. Petit poisson qu'on mange surtout fumé.
4. Petit poisson qu'on prépare à l'huile, comme la sardine.
5. Sorte de morue expédiée gelée d'Arkhangel.
6. La botwina est en somme une variété de chlodnik.

mant des écrevisses, de l'oseille, des épinards, que l'on sert glacé ; l'*ouka* au sterlet, potage très apprécié par les gourmets russes.

Comme plats originaux, on peut citer les *koulibiak,* qui sont des pâtés préparés de différentes façons, dont l'un des plus réputés est le koulibiak de saumon et de lavaret, à la *vesiga*[1] et au gruau de sarrasin ; les *bliny,* sorte de crêpes plus ou moins épaisses, servies généralement avec du caviar, de la crème aigre et du beurre fondu, consommés surtout pendant le carnaval.

Notons encore des glaces de viande qu'on fabrique en Sibérie où la volaille et le gibier abondent, et qui entrent dans la préparation de beaucoup de sauces. Comme entremets, différents blancs-mangers.

En résumé, la cuisine russe, qui a un certain nombre de points communs avec la cuisine polonaise à laquelle elle a fait de nombreux emprunts, a une note originale curieuse. Certains restaurants de Paris servent depuis quelque temps des plats russes ou soi-disant tels.



Péninsule balkanique. — Dans la péninsule balkanique on trouve l'ancienne cuisine byzantine, à base de légumes, de mouton et d'huile.

Les Turcs y ont importé de Perse l'usage du riz.

En Turquie, le mouton est apprêté de différentes manières : rôti, après avoir été coupé en petits morceaux qu'on enfile sur une baguette ; en pilaf avec du riz ; en ragoût avec des légumes variés tels que des courges coupées en petits dés et des épinards ; en rissoles ; enfin en hachis plus ou moins aromatisés accompagnés ou non de riz, le tout enrobé parfois dans des feuilles de vigne, de figuier, de chou, ou encore dans des aubergines, et braisé dans du bouillon. Cette dernière préparation prend le nom de *dolma,* que l'on donne aussi du reste à des feuilles de vigne, de figuier, de chou, ou à des aubergines farcies de riz et d'oignons hachés, le tout cuit dans de l'huile d'olive. Comme autres plats, je citerai le maquereau farci d'un hachis de chair de maquereau, d'oignons, de riz et de raisins de Corinthe ; les moules frites ; les moules garnies dans leurs coquilles d'un hachis d'oignons, de riz et de raisins secs ; les aubergines, les courges et les paprikas farcis ; les *beurek,* pâtés feuilletés aux fromages turcs *cacher* et *misitra,* fourrés de viandes hachées ; le *kataïf,* sorte de vermicelle sucré ; le *kourabis,* gâteau sec à la vanille ; le *kaïmak,* crème qu'on peut servir accompagnée de différentes substances, par exemple de coings ; le *mahaleli,* entremets composé de farine de riz, de lait et de poudre de cannelle, aromatisé à l'eau de roses ; enfin le *locoum*[2],

---

1. La vesiga est une substance gélatineuse provenant de l'épine dorsale de l'esturgeon et du sterlet.
2. Corruption du mot turc « rahat el halkoum », qui veut dire le repos, le bien-être du gosier.

pâte gommeuse parfumée, qui est la renommée du fameux Hadji-Bekir de Stamboul.

Dans la cuisine grecque moderne mentionnons l'agneau en pilaf avec piments, gombos[1] et raisins de Smyrne ; le ragoût de mouton au riz et aux tomates et les ravioli au hachis de mouton.



Autriche-Hongrie. — L'Autriche-Hongrie est un agrégat[2] hétérogène de pays et de lambeaux de pays d'origines très différentes, dont la plupart ont gardé l'empreinte du passé. Les sujets de l'Autriche-Hongrie d'aujourd'hui sont des Allemands, des Hongrois, des Slaves, des Italiens, des Turcs ; il n'est donc pas surprenant que la cuisine soit très variée sur le territoire austro-hongrois.

La base de la cuisine autrichienne proprement dite, la cuisine viennoise, est caractérisée par des viandes blanches panées, cuites avec du beurre ; de la charcuterie variée et des entremets farineux, généralement bons, grâce aux excellentes farines de blé dur de Hongrie qui entrent dans leur préparation.

La note dominante de la cuisine hongroise est donnée par le paprika, poivre du pays, base de la plupart des assaisonnements.

Comme plats intéressants citons : le potage aux pâtes fluides, les *wiener schnitzel,* escalopes de veau à la viennoise ; les *wiener rostbraten,* biftecks viennois cuits à l'étuvée avec beurre et oignons, servis accompagnés d'une sauce à la glace de viande et à la crème aigre ; les quenelles à la hongroise, avec une sauce tomate au paprika ; le *gulyàs* ou goulach préparé avec du bœuf ou du veau ; le *pörkel,* goulach de poulet et de lard servi sur du riz ; les pieds de veau aux anchois et au paprika ; le poulet au lard, à la crème aigre et au paprika ; le faisan à la bohémienne, farci de chair de bécasse et de lard ; la choucroute farcie, faite de feuilles de chou, non émincées, saumurées comme la choucroute, et garnies d'un hachis de viandes et de riz ; les croustades de fruits ; les flans de pommes ; les pains de marrons.

Nous ne pouvons passer sous silence les petits pains viennois appréciés dans le monde entier, le café à la viennoise à la crème fouettée, et nous devons une mention spéciale au jambon de Prague. Signalons comme poissons dans les régions baignées par le Danube le fogoch[3], l'esturgeon, le sterlet et, par conséquent, le caviar.

---

1. Fruit mucilagineux de l'*Hibiscus esculentus,* plante de la famille des Malvacées, servi comme légume.

2. Aujourd'hui cet agrégat est dissous.

3. Le fogoch, ou sandre, ou brochet-perche est un beau poisson de rivière, qui peut atteindre $1^{m},20$ de longueur. Il se trouve dans certaines rivières de l'Europe centrale et de l'Europe orientale, notamment dans

Il y a en Autriche-Hongrie des vins très agréables. En Hongrie, le plus renommé est le vin de Tokay, dont certains crus se gardent très longtemps et acquièrent en vieillissant des qualités extraordinaires.

La bière de Pilsen (Bohême) est appréciée dans le monde entier.

En résumé, la cuisine austro-hongroise synthétise à peu près toutes les cuisines européennes, sauf la cuisine française.



États-Unis. — Les cuisines des États-Unis de l'Amérique du Nord sont incontestablement les plus grandes et les plus confortables du monde (largest of the world), mais que dire de la cuisine américaine ?

Certes, on ne peut pas reprocher aux habitants des États-Unis de vivre pour manger ; la plupart d'entre eux prennent à peine le temps d'avaler rapidement leur nourriture ; dans ces conditions il est bien difficile à l'art culinaire de se développer dans le pays.

Les nouveaux venus sont absorbés par le *struggle for life*, les parvenus sont préoccupés sans cesse de la défense de leurs positions, et bien rares sont dans le nouveau monde les philosophes qui prennent un peu de bon temps. J'en ai cependant connu qui étaient de charmants compagnons et de fins gourmets, mais c'était l'exception.

J'ai vu, dans *Wall Street*, à l'heure de la Bourse, des milliardaires déjeuner debout d'une tranche de *corned beef* aux pickles et d'un sandwich. Ils m'ont fait pitié ! J'ai vu, dans des restaurants américains de l'Ouest, le spectacle suivant : un client arrive et s'assied ; une servante se présente aussitôt et lui lit une longue litanie comprenant la nomenclature des plats, toujours plus ou moins les mêmes du reste, et qui commence invariablement par : *roast beef, boiled beef, corned beef,* pour finir par : *corn, eiced cream, cheese*. Le convive, sachant d'avance à quoi s'en tenir, n'écoute pas, lit son journal et ne répond rien. On lui apporte alors à la fois un certain nombre de petites assiettes contenant les différents plats du menu et on les dispose sur la table autour de lui. Il pique sa fourchette au hasard dans le tas, le plus souvent sans regarder et sans cesser de lire, puis il la porte machinalement à sa bouche et avale ce qui est au bout, en l'arrosant de ce qu'il trouve à sa portée : bière du pays, généralement assez bonne, vin de Californie dont certains crus, comme le *zinfandel,* sont très buvables, *gin, whisky and soda*, thé, le tout glacé ; l'opération complète dure cinq minutes. C'est lamentable !

---

le Danube. On l'a acclimaté dans quelques lacs, en particulier dans le lac de Constance en Allemagne et dans le lac Balaton en Hongrie.

Je n'ai rien à dire de la table des grands hôtels, qui est celle de tous les établissements de ce genre. Il est entendu que les hôtels américains sont les plus vastes du monde, que leurs salles à manger sont les plus spacieuses de l'univers, mais tout cela n'améliore pas les menus.

Cependant, il existe aux États-Unis des plats indigènes ayant une certaine originalité : le potage à la tortue de terre; le potage aux huîtres et à la crème; le potage à la Penobscot aux gombos, aux huîtres et aux crabes mous; le *chowder*, sorte de bouillabaisse aux *clams*[1] et à la morue, avec du lard, des oignons, des pommes de terre et du lait; les huîtres panées et grillées, arrosées de jus de citron; les beignets d'huîtres; les crabes mous grillés ou frits; le homard à la Newbourg, excellent plat new-yorkais; le ragoût de tortue de mer; le bœuf salé aux choux; le ragoût de pigeons au riz, aux tomates et aux gombos.

L'usage exclusif des boissons glacées constitue un véritable abus que beaucoup d'estomacs ne peuvent supporter longtemps; aussi l'une des spécialités médicales les plus fructueuses aux États-Unis est celle des maladies de l'estomac. Les Américains qui ont absorbé trop de glace finissent par boire de l'eau tiède en mangeant; c'est peut-être hygiénique, mais ce n'est guère appétissant.

La passion des Américains pour les boissons glacées a développé considérablement l'art de la préparation de ces breuvages aux États-Unis et pour la confection des cocktails l'Amérique dame incontestablement le pion à la vieille Europe[2].

A titre de curiosité, je mentionnerai l'existence dans le pays de très nombreuses sociétés dites de tempérance; certains États même ont édicté contre l'usage de l'alcool des lois draconiennes qui, à la vérité, ne sont pas toujours observées[3].



---

1. ou *Mya arenaria*, mollusque bivalve de la famille des Myidés.

2. Il y a là un bel exemple de l'influence du milieu. Alors que les cuisiniers européens perdent généralement la main aux États-Unis, les *bar-men* y sont extraordinaires et sortent littéralement de terre, comme les généraux en France, sous Napoléon Ier. J'ai connu à Omaha, dans le Nebraska, le prince des « cocktailiers » du temps, un Français, venu aux États-Unis sans métier, qui, inspiré et dynamogénisé par le milieu, avait en moins d'un an créé une cinquantaine de cocktails plus remarquables les uns que les autres, et jouissait d'une réputation colossale de l'Atlantique au Pacifique.

3. Il y a quelque vingt-cinq ans, je me rendais dans le Far-West. Un matin (j'étais depuis 48 heures dans le train) comme je prenais mon déjeuner dans le dining-car, le garçon, auquel je demandais de la bière, refusa de m'en apporter, alléguant que nous traversions un État puritain où régnaient des lois de tempérance très sévères qui l'exposaient à des peines sérieuses s'il servait la moindre boisson fermentée pendant tout le temps que le train serait sur le territoire dudit État. Devant mes protestations, il me dit à l'oreille en souriant : « Commandez-moi tout haut du thé ». Ce « tout haut » m'intrigua; je fis ce qu'il me conseillait et quelques instants après il m'apportait sur un plateau une tasse, un sucrier vide et une théière pleine de bière. Je jetai alors un regard sur les tables voisines. Tous mes compagnons de voyage buvaient sans rire, dans des tasses, de la bière qu'on leur avait servie dans des théières. Le principe était sauf. *All right!*

Cuisine juive. — Disons un mot de la cuisine juive.

De toutes les cuisines antiques, elle est la seule qui se soit perpétuée, dans ses grands traits, à travers les âges[1]. Elle semble fondée sur des règles d'hygiène et d'économie domestique qui auraient été érigées en principes religieux pour en assurer l'observation. C'était l'opinion des philosophes du XVIII[e] siècle et c'était aussi celle de Renan. M. Salomon Reinach soutient dans son « Orpheus »[2] que l'explication d'une prohibition alimentaire par des raisons d'hygiène doit être considérée aujourd'hui comme un signe d'ignorance, que si les juifs religieux s'abstiennent de manger du porc, c'est parce que leurs lointains ancêtres avaient pour *totem*, c'est-à-dire pour protecteur de clan, le sanglier; que s'ils ne mangent pas certains poissons, c'est également par superstition; que s'ils ne travaillent pas le samedi, c'est parce que le samedi est considéré chez eux comme un mauvais jour au même titre que certaines personnes considèrent comme un jour funeste le vendredi et, en particulier, quand il tombe un 13.

En tout état de cause, la défense de manger d'autres viandes que celles d'animaux ruminants ayant les sabots fendus avait pour résultat d'interdire le gibier, dont l'abus présente des inconvénients, et le porc, fréquemment triché, qui passait pour donner la lèpre; quant au principe de la viande *kocher*, consistant en ce que l'animal sacrifié pour l'alimentation doit avoir été saigné et sa viande débarrassée des nerfs et des artères, il assurait à cette viande une meilleure conservation[3]. Le précepte des livres sacrés : « Tu ne feras pas cuire l'agneau dans le lait de sa mère » avait comme conséquence de laisser le lait de la brebis à l'agneau et il favorisait l'élevage. Ce commandement, observé à la lettre par les Juifs Karaïtes[4], a été généralisé par les Juifs Talmudistes[5] qui n'emploient le lait, la crème et le beurre que pour la préparation des poissons dans les repas sans viande de boucherie et pour la confection des pâtisseries ne devant être mangées qu'un certain nombre d'heures avant ou après l'ingestion de substances carnées. Ils poussent même le scrupule, afin d'éviter toute pollution, jusqu'à employer des casseroles spéciales pour leur cuisson. Les crustacés et les poissons sans écailles considérés comme favorisant le développement des maladies de la peau, auxquelles la race juive est particulièrement sujette, sont également interdits.

Il me paraît difficile de ne pas reconnaître qu'il y a au moins dans toutes ces

---

1. Les Juifs, tribu sémitique issue d'Arabie, que l'histoire suit pas à pas depuis plus de 3 000 ans, ont mieux qu'aucun peuple conservé la pureté de leur race, leurs mœurs et leurs coutumes.

2. Orpheus, *Histoire générale des religions*, par Salomon Reinach, chez Alcide Picard, rue Soufflot.

3. Les pratiquants rigides salent encore la viande et la font dégorger dans de l'eau pour en enlever le plus possible de sang.

4. Secte qui existe notamment en Russie et qui s'en tient exclusivement à la lettre des livres sacrés.

5. Le Talmud est le commentaire des livres sacrés. Les Juifs Talmudistes, qui constituent l'immense majorité des juifs pratiquants, acceptent et appliquent les commentaires du Talmud.

interdictions une coïncidence remarquable entre les règles de l'hygiène et des scrupules religieux.

Quoi qu'il en soit, il en résulte que la cuisine juive présente des caractères spéciaux : pas de viandes saignantes, pas de canard à la rouennaise, pas de civets, pas de boudin, pas ou peu de rôtis. Et en fait, la viande de boucherie saignée à blanc ne peut guère être préparée que braisée ou en ragoût; ragoûts à la graisse de bœuf ou à l'huile chez les pauvres, à la graisse d'oie chez les gens aisés. Ces ragoûts sont toujours très relevés; le poivre, le piment, le gingembre, l'ail et surtout l'oignon dominent dans tous les plats de la cuisine juive.

De même que les viandes, les légumes sont accommodés à la graisse de bœuf, à l'huile ou à la graisse d'oie.

Les plats de poisson sont souvent aromatisés par du gingembre et du safran.

Enfin, les entremets sucrés servis à la fin des repas, et parmi lesquels on peut citer le *matroch kouguel*, pudding au pain azyme, ne renferment de laitage que dans les repas sans viande.

La cuisine juive primitive ne paraît s'être intégralement conservée que dans certains plats du sabbat : ragoûts de viande et d'herbes, entre autres pourpier, épinards, avec des pois chiches; hachis de graisse d'oie et d'oignons bourré dans la peau d'un cou d'oie et servi avec des carottes, appelé *zimmès;* saucissons de bœuf et de riz; hachis de viande avec des œufs; pieds de bœuf aux lentilles, aux pois, etc. Tous ces mets sont cuits très lentement, à l'étouffée, dans des marmites garnies de substances isolantes, de carpettes de laine; on les met sur le feu le vendredi soir pour qu'ils soient prêts sans qu'on ait à y toucher le lendemain, jour du repos hebdomadaire, où tout travail est formellement interdit[1].

La plupart des juifs pratiquants, éparpillés sur la Terre, ont adapté leurs principes rituels à la cuisine des pays où ils ont planté leur tente; par là, ils ont donné naissance aux diverses cuisines juives : russe, allemande, alsacienne, algérienne, etc., car il y en a à peu près autant que de pays, et toutes ont un cachet commun.

Dans la cuisine juive alsacienne, on peut citer la choucroute garnie; dans la cuisine juive espagnole, la *quesada*, pâté au fromage *cachecaval* et aux aubergines rôties, ou au fromage blanc, et le *boreka*, pâté au fromage cachecaval et aux épinards; parmi les plats du sabbat de la cuisine juive algérienne mentionnons le *tefina*, le *bobinet*, saucisson de bœuf cuit à l'étouffée, le *méquina*, hachis de bœuf aux œufs cuit à l'étouffée, et les pieds de bœuf aux légumes tels que riz, haricots, etc.



---

1. Certains juifs ne mangent même le samedi que des aliments cuits le vendredi avant minuit, ou des aliments crus.

Cuisines exotiques. — Je passerai rapidement sur les cuisines par trop bizarres. Faute de grives on mange des merles, et certains plats qui paraissent invraisemblables ne sont que le résultat d'une pénurie de ressources. Pendant le siège de Paris, en 1870, n'avons-nous pas mangé certaines substances fort peu appétissantes et bien vaguement alimentaires? Je ne parlerai pas des mangeurs de larves de vers et d'insectes, pas plus que des géophages; je me contenterai d'indiquer quelques analogies de goût pouvant présenter un certain intérêt et quelques plats exotiques plus ou moins curieux, souvenirs personnels ou souvenirs de camarades qui, comme moi, ont parcouru le monde en dehors des sentiers battus.

Comme analogie de goût, on peut rapprocher la chair du chien de celle de l'agneau. En Chine, les chiens d'une variété spéciale, sans poils ou à poils rares, sont engraissés pour la boucherie et leurs gigots sont très recherchés. De tous les singes mangeables, car certaines espèces sont trop fortement musquées, le meilleur, à mon avis, est le macaque[1] dont la chair ressemble à celle de l'écureuil, ce qui n'a rien de surprenant, ces deux animaux vivant exclusivement de graines et de baies. Le kanguroo a un goût de lapin; l'agouti[2], l'acouchi[3], le pac[4], un goût intermédiaire entre celui du lièvre et celui du sanglier; le patira[5] ressemble au sanglier: le chameau a un goût de bœuf avec une odeur de bouc; la viande de l'alpaca tient à la fois de celle de l'âne et de celle du mouton; le hocco[6] fait songer au dindon; la chair de l'iguane[7] rappelle celle du poulet; le bison est analogue au cerf et les muscles d'acier des grands fauves fournissent une viande dure à odeur forte.

Les œufs d'iguane, qui se présentent en chapelets de 40 à 50, recouverts d'une enveloppe souple et paraissant ne pas avoir de blanc, sont très fins; les œufs de tortue de terre, à structure granuleuse, gros comme de belles noisettes, font bonne figure dans les karis; quant aux œufs d'autruche, extrêmement volumineux[8] et assurément mangeables, ils manquent totalement de finesse.

L'igname[9] et la patate[10] rappellent la pomme de terre, avec une saveur plus ou moins sucrée; le chou-palmiste[11], excellent en salade, a un goût de fond d'artichaut

---

1. Genre de singes de la famille des Cercopithécidés.

2, 3, 4. Mammifères rongeurs.

5. Cochon sauvage de l'Amérique du Sud.

6. Gros oiseau gallinacé de la famille des Cracidés. Dans sa poitrine épaisse et charnue, on taille sans peine des escalopes de 2 centimètres d'épaisseur.

7. Genre de lézard de la famille des Iguanidés, atteignant jusque près de 2 mètres de longueur, se nourrissant de végétaux et d'insectes.

8. Au cours d'un voyage en Patagonie, à huit, nous eûmes beaucoup de mal pour manger en entier une omelette faite avec un seul de ces œufs qui pesait plus de 1 500 grammes.

9. Racine alimentaire féculente de la famille des Dioscoréacées.

10. Racine alimentaire féculente de la famille des Convolvulacées.

11. Bourgeon de l'Arec oleracea, arbre de la famille des Palmiers.

mâtiné de noisette et les vers du chou-palmiste (rhynchophorus), très recherchés des gourmets, concentrent en eux ce goût.

Les plats les plus intéressants de l'Amérique du Sud sont, comme plats créoles : la pimentade; le potage gras aux gombos frais; le potage maigre aux gombos secs; le bouillon wara, qu'on prépare avec du poisson boucané, de la morue salée, des crabes et des graines rouges du palmier wara; l'agami[1] braisé au riz; le kalalou, ragoût de gombos, de feuilles de chou caraïbe, de pourpier et de petits concombres; les gombos à la crème; les gombos à l'étouffée avec du petit salé; la salade de chou-palmiste; l'omelette à l'avocat[2]; les avocats en salade; les bananes frites; comme autres plats : la *casuela,* potage à base de bouillon de poule ou de mouton avec des légumes et des tranches d'épis de maïs; le *seviche,* excellent hors-d'œuvre péruvien, préparé avec un poisson du Pacifique appelé *corbina,* qui n'a que très peu d'arêtes, et qu'on mange cru, coupé en petits morceaux assaisonnés avec du piment et de l'oignon, après l'avoir fait mariner pendant 24 heures dans du jus d'oranges aigres; la *carna,* salade de pommes de terre du Pérou[3], bouillies et écrasées, garnie d'écrevisses, de feuilles de laitue, d'œufs durs coupés en tranches et assaisonnée à l'huile; la *mazamorra,* entremets péruvien très original ayant une consistance gélatineuse, à base de maïs rouge, de lait et d'œufs, saupoudré de cannelle; la *humita,* croquette de farine de maïs enrobée dans une feuille fraîche de la plante, qu'on fait frire dans du beurre; les *empanadas,* sorte de rissoles de viande et d'œufs durs très appréciées notamment dans la République Argentine et en Bolivie; la *feijoada,* espèce de cassoulet préparé avec des haricots rouges et de la viande boucanée, plat national du Brésil.

L'Asie, pays du riz et des épices, nous donne le *kari* indien et le riz à la persane au beurre et au citron, servis couramment aujourd'hui sur nos tables; le ragoût de mouton à la persane avec des pruneaux, des amandes et du citron; le *kelap* persan, rôti de mouton coupé en tranches, enfilées ensuite sur une baguette, séparées les unes des autres par des feuilles fraîches de menthe, de basilic et de laurier, le tout arrosé de graisse de mouton; le saucisson de mouton, qu'on prépare également en Perse; le *koubbé* syrien, pâté au hachis de mouton avec du blé concassé; les carottes farcies de mouton haché, de riz ou de graines de pin frites, le tout assaisonné avec oignon, ail, tomate, jus de citron, menthe, sel et poivre, qui sont très estimées en Syrie; le potage chinois aux nids d'hirondelles, qu'on peut s'offrir aisément de nos jours à Paris; les œufs de cent ans[4], très appréciés par

---

1. Oiseau de la classe des gallinacés, genre échassier, famille des Psophiidés.

2. Fruit de l'avocatier commun, arbre de la famille des Cinnamomées, genre persea. Ce fruit est une grosse baie plus ou moins ovoïde, dont la pulpe, comestible, est également connue sous le nom de beurre végétal.

3. Les pommes de terre du Pérou, pays de leur origine, sont les meilleures qui soient au monde.

4. Les œufs dits « de cent ans » sont des œufs qui en réalité ont rarement plus de quelques années. Pour

les fils du Céleste Empire; la soupe coréenne au *cantjang*[1]; les ailerons de requin frits, prisés surtout en Indo-Chine et le *kadjiuri*, ragoût indien de poisson au kari.

L'Afrique nous fournit le *couscous* et le *méchoui*, mets algériens.

L'Australie nous donne le potage à la queue de kanguroo.

État actuel de la Gastronomie.

Disons en terminant un mot sur l'état actuel de la gastronomie et cherchons à prévoir son avenir.

Tout en m'efforçant d'éviter de louanger les temps passés, travers dans lequel on tombe facilement, il me semble franchement qu'au point de vue gastronomique, comme à beaucoup d'autres, nous sommes en train de traverser une crise.

L'élevage, les procédés modernes de culture, la préparation des conserves ont certainement augmenté la quantité de nourriture disponible; le développement des moyens de transport, l'emploi du froid ont permis de répandre cette nourriture partout; et la famine, cet horrible fléau, est désormais impossible dans les pays civilisés, à moins d'un cataclysme. Mais si, au point de vue général, ces conditions nouvelles de la vie ont incontestablement une influence heureuse, en est-il de même au point de vue purement gastronomique?

Aujourd'hui les éleveurs, en gavant les animaux, produisent couramment des viandes trop grasses; la culture intensive modifie le plus souvent dans un sens défavorable la qualité des produits du sol. Il nous suffira de citer comme exemple la pomme de terre que l'on ne peut plus avoir parfaite qu'en la cultivant tout exprès et sans la forcer, dans des terrains sablonneux, comme on le faisait autrefois. Les châssis et les serres fournissent en toute saison des légumes et des fruits merveilleux d'aspect, mais dépourvus de saveur; on n'est pas encore parvenu à remplacer le soleil. L'industrie des conserves provoque l'accaparement des produits alimentaires naturels, frais, au moment où ils sont le meilleur marché; les chemins de fer drainent de partout ce qu'il y a de meilleur, au profit de consommateurs souvent incapables de l'apprécier et ils en privent les habitants des pays producteurs, parmi lesquels se recrutaient autrefois les gourmets les plus raffinés. On cueille les fruits avant leur maturité pour pouvoir les transporter au loin, de sorte que peu de personnes sont actuellement à même de manger des fruits vraiment à

---

les amener au point voulu, on les met dans de la chaux éteinte avec des herbes aromatiques et on les laisse ainsi pendant un temps plus ou moins long, jamais inférieur à six semaines. A la longue le jaune se liquéfie et prend une couleur vert foncé, le blanc se coagule et se colore en vert clair. Le produit, qui a une forte odeur d'hydrogène sulfuré à laquelle on s'habitue, est servi comme hors-d'œuvre. Il a un goût rappelant celui du homard.

1. Le cantjang est le produit de la fermentation du haricot au contact de l'eau.

point; on n'a plus de lait à la campagne; il devient difficile de se procurer du poisson au bord de la mer; il est presque impossible d'obtenir un bon bifteck dans un pays d'élevage ; en un mot nous vivons un peu comme dans le manoir à l'envers.

La falsification des aliments, très ancienne à la vérité puisque les Romains s'en plaignaient déjà, mais qui se pratiquait jadis sur une échelle relativement petite, constitue aujourd'hui, par suite des progrès de la chimie, une branche de l'industrie; les procédés à employer pour atteindre ce but sont discutés dans des congrès officiels et leurs auteurs, au lieu d'être pendus, sont décorés!

Il devient incontestablement difficile de bien manger; cependant la chose est encore possible, mais plus que jamais il est indispensable de s'occuper soi-même de sa nourriture. En province, dans certains milieux où l'on ne se désintéresse pas de la question, on sait encore faire bonne chère. On pense à la cuisine; on discute d'avance les menus; on s'adresse pour chaque produit à des fournisseurs que l'on connaît et qui savent eux-mêmes à qui ils ont affaire; enfin, la préparation de tous les plats est l'objet des soins les plus minutieux.

Mais à Paris, où l'on vit trop vite, où l'on est toujours pressé, peu de gens consentent à consacrer quelques moments à ces questions; aussi l'art culinaire y est manifestement en décadence. Pourtant il semble que bien manger devrait intéresser tout le monde, car personne n'oserait soutenir qu'il soit indifférent de consommer des aliments bien ou mal préparés. La gastronomie s'adresse à toutes les classes de la société et il n'est nullement nécessaire d'avoir de la fortune pour se bien nourrir. Le repas le plus simple, quelque modeste qu'il soit, peut être meilleur qu'un repas très coûteux, et l'on aura toujours bien mangé si ce qu'on a mangé était de bonne qualité et bien préparé.

Malheureusement, ce qu'on recherche avant tout aujourd'hui c'est paraître. Le modeste bourgeois d'autrefois, recevant des amis à sa table, ne leur donnait pas plus de trois plats, simples mais soignés, préparés sous la direction effective et jalouse de la maîtresse de maison. Le bourgeois de nos jours se croirait déshonoré s'il ne présentait pas à ses convives des menus somptueux, au moins en apparence, qu'il est hors d'état de faire exécuter chez lui.

Aussi commande-t-il ses repas priés au dehors, chez des entrepreneurs qui les lui envoient tout prêts, avec des domestiques d'occasion pour les servir.

Les aigrefins peuvent donner à dîner dans des appartements vides, loués à l'heure pour la circonstance; des agences leur fournissent à forfait la nourriture, la boisson, la vaisselle, le linge, la valetaille et, s'ils le désirent, elles leur procurent même, moyennant un petit supplément, quelques invités décoratifs et décorés destinés à impressionner le gogo naïf, auquel le mirage d'un intérieur familial cossu inspire toute confiance. Paraître, tout est là!

Quant aux parvenus, ils rivalisent de faux luxe. Pour avoir l'air de ne pas y

regarder, ils font bourrer tous les plats de truffes et de foie gras, de sorte que tout finit par avoir le même goût, et bien des dîners, dans des maisons où l'on devrait pouvoir manger convenablement, deviennent aussi odieux que des repas de table d'hôte auxquels, d'autre part, ils ressemblent souvent par l'assemblage hétéroclite des invités.

L'une des industries les plus florissantes aujourd'hui est celle de la confection de mets à emporter. Partout on vend des plats tout faits et nombre de femmes ont une tendance fâcheuse à se désintéresser de leur intérieur. Les unes ont l'excuse des nécessités de la vie, qui les obligent à travailler dehors; d'autres courent les magasins et les *five o' clock* à la recherche du bonheur. L'idéal pour beaucoup d'entre elles serait la maison *up to date*, avec eau, gaz et nourriture à tous les étages, ce qui permettrait de supprimer les cuisines, en attendant la fameuse pilule synthétique entrevue par certains savants.

En ce qui concerne les établissements publics, on voit se multiplier les gargotes à prix fixe; les bons restaurants se transforment ou ferment successivement leurs portes, et je serais véritablement embarrassé pour citer à Paris plus de quatre ou cinq maisons où l'on soit assuré d'être toujours bien traité à tous égards.

L'internationalisme mal compris se développe d'une façon inquiétante, et ses progrès, déplorables à bien des points de vue, sont désastreux au point de vue gastronomique; si l'on n'y prend garde, ils auront bientôt amené à un même niveau, niveau peu élevé, la cuisine de tous les pays.

Au commencement du siècle dernier, un grand maître de l'Université était tout fier de pouvoir dire : « Aujourd'hui, à cette heure, tous les élèves de toutes les classes de seconde de tous les lycées de France font le même thème grec ». Les syndicats internationaux d'aubergistes qui nourrissent les voyageurs des deux hémisphères soumis à leur régime, paraphrasant le mot du ministre, peuvent dire : « Du Far-West à l'extrême-orient, du pôle nord au pôle sud, depuis le 1er janvier jusqu'à la Saint-Sylvestre, tous nos clients font les mêmes repas ».

Et, en effet, que ce soit en bateau, en chemin de fer ou dans les hôtels, partout ces malheureux sont condamnés à la même invraisemblable barbue sauce hollandaise, au même aloyau braisé jardinière (quel aloyau et quelle jardinière !), à la même inévitable poularde (de Bresse, naturellement).

Quand on pense que des gens paraissant à peu près équilibrés, dont une partie voyagent soi-disant par plaisir, consentent à absorber tous les jours de pareilles atrocités, c'est à désespérer du genre humain.

Je veux croire cependant que ce n'est qu'une crise que nous traversons et j'espère, sinon un réveil général du goût, ce qui serait trop beau, au moins un soulèvement des estomacs, comme au temps de Lycurgue.

En attendant cette révolution pacifique, que les gastronomes ne se découragent pas; leurs efforts ne seront pas stériles. Orientés avec méthode, ces efforts persé-

vérants finiront par faire de l'art culinaire purement expérimental, tel qu'il est aujourd'hui, une science exacte. En précisant dans des formules rigoureuses les connaissances que l'on possède, on fait plus que perpétuer des recettes, on accumule des matériaux d'où se dégageront un jour les lois de la gastronomie, qui seront la base indestructible de la *Science du Bon*.



Le service des repas

Le service des repas

Le service des repas comprend les ustensiles de cuisine, les meubles, la vaisselle, les couverts, l'argenterie et le linge de table.

Temps préhistoriques. — A l'origine, le service des repas était réduit à sa plus simple expression. L'homme préhistorique mangeait le plus souvent debout, à la hâte, traqué par ses semblables et par les animaux sauvages toujours prêts à lui arracher sa nourriture. Lorsqu'il se croyait dans une sécurité relative, il mangeait accroupi ou assis par terre. Mais ses repas étaient toujours irréguliers et généralement précaires. Aussi, quand le hasard mettait à sa disposition une nourriture abondante, il se gavait gloutonnement pour plusieurs jours et, repu, il s'étendait pour digérer[1], comme un boa.

Les contemporains de l'âge de pierre faisaient cuire les viandes sur des pierres chauffées, et ils se servaient de haches en silex pour les tronçonner. Ils buvaient l'eau des sources ou des cours d'eau à même, la bouche dans le liquide, ou dans le creux de leurs mains. Ils employaient aussi parfois des feuilles[2] ou des coquillages. Plus tard, à la fin de l'âge de pierre, apparurent quelques poteries grossières et des récipients en os[3] ou en corne.

---

1. Certaines peuplades sauvages agissent encore ainsi et les raffinés, pleins à éclater, se font piétiner le ventre pour activer la digestion.

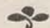
2. A Madagascar, les indigènes utilisent les feuilles de ravenala, non seulement pour couvrir les habitations, mais aussi pour servir de plats, d'assiettes, de verres, de nappes et de serviettes.

3. L'usage des crânes humains comme ustensile à boire se retrouve de nos jours chez des peuplades sauvages, généralement cannibales. La plus grande satisfaction des anthropophages intellectuels consiste à boire dans le crâne d'un ennemi dont la chair fait les frais du festin.

Les Esquimaux emploient encore actuellement des os de cétacés comme ustensiles de table, et, simple détail de ménage, ils font nettoyer la vaisselle par leurs chiens qui la lèchent consciencieusement.

L'âge du bronze, la période lacustre virent naître les meules pour moudre le grain, les instruments en bronze et en cuivre.

Ensuite vinrent les instruments en fer.



Antiquité. — Égypte. — En Égypte, le matériel culinaire comprenait des vases en terre et en métal, des poêles, des moules à pâtisserie, des fours, et le service de la table se composait de plats, de coupes, de couteaux, de cuillers.

Les gens du peuple consommaient leurs repas accroupis autour de petites tables en bois, rondes ou ovales, basses, portant des plats en terre dans lesquels étaient contenus les mets qu'ils prenaient avec les doigts.

Chez les gens aisés, le service était autre. Dans la pièce servant aux repas, des tables en bois, en pierre ou en métal, ornées d'incrustations, de ciselures ou de peintures étaient dressées au milieu. On disposait dessus les mets dans des plats en terre ou en métal, les boissons fermentées dans des amphores et l'eau[1] dans des vases en terre poreuse, analogues aux alcarazas. Des tabourets à pieds droits ou croisés, des chaises ou des fauteuils, destinés aux convives, étaient placés autour de la salle. La maîtresse de la maison veillait aux apprêts et présidait aux repas.

Des serviteurs portaient à chaque invité, dans des corbeilles, les différents mets du menu qui leur étaient servis sur des petits plats au moyen de cuillers et de crocs en métal.

Avant de commencer le repas, les convives se lavaient les mains dans de l'eau parfumée, et ils renouvelaient ces soins de propreté après chaque service.

Les boissons étaient versées dans des coupes en bronze et chaque personne, après avoir vidé sa coupe, s'essuyait les lèvres avec un linge.

Des musiciens et des chanteurs se faisaient entendre pendant la durée du repas.



Hébreux. — Chez les Hébreux nomades, le mobilier de table comprenait presque exclusivement des tapis et des coussins, des ustensiles en cuir, des outres pour renfermer les liquides, matériel très pratique, facilement transportable et incassable.

Lorsqu'ils furent en Égypte, ils remplacèrent les vases en cuir par des poteries, vernies à l'intérieur et, au début, sans aucun ornement.

---

1. On commençait par laisser déposer l'eau du Nil destinée à la boisson avant de la servir. Dès la XVIIe Dynastie, on la décantait ensuite au moyen de siphons.

Au xi[e] siècle avant J.-C., les habitations des Hébreux étaient pourvues d'une cuisine munie d'un fourneau. Ils faisaient usage de cuillers et de fourchettes en bois ou en bronze, mais seulement pour servir les mets. Les repas, pris en commun, les convives assis autour d'une table, étaient généralement précédés d'une prière ; le principal avait lieu à midi.

Sous la domination des Perses, ils acquirent de leurs vainqueurs des goûts de luxe et de mollesse. Ils contractèrent l'habitude de se parfumer et de prendre leurs repas allongés sur des lits plus ou moins somptueux. Ceux des riches étaient en ivoire sculpté. Les ustensiles de cuisine et de table gagnèrent en richesse et, fréquemment, furent en argent ciselé et même en or. L'usage de verres de couleur décorés de fruits en relief devint à la mode.

Les femmes, surtout celles de la classe aisée, étaient servies généralement à part.

Des danses égayaient les festins et des orchestres, où la flûte et le tambour se mêlaient au luth et à la harpe [1], charmaient les mélomanes.

Dans les cérémonies religieuses les repas jouaient un rôle considérable ; c'est ainsi que le luxe des repas funéraires atteignit un tel excès que l'on vit des gens se ruiner en donnant aux funérailles des leurs des festins fastueux auxquels tout le peuple était convié [2].



Assyriens. — Le mobilier, dans la classe pauvre, était des plus rudimentaires ; il était constitué par des cubes de pierre, des nattes et des escabeaux primitifs.

Chez les Assyriens de condition moyenne, il existait des chaises et des tabourets, et le matériel de cuisine se composait d'un four à pain et d'un foyer en plein air sur lequel était disposée une marmite unique servant à toutes les préparations culinaires.

Les riches possédaient des meubles en bois d'essences choisies, ou en ivoire, sculptés et décorés : comme ustensiles, des marmites, des plats, des cuillers à pot et des coupes en métaux précieux. Pendant les repas les invités étaient assis autour d'une table ; seul, le chef de la famille était couché ; les femmes mangeaient à part. Des eunuques servaient.

Chez les rois assyriens, les lits, excessivement riches, étaient couverts de broderies, les pieds, les dossiers et les appuie-bras des fauteuils étaient incrustés

1. On attribue l'invention des instruments à corde à Jubal, fille de Laurech.

2. Il y a loin de ces agapes aux modestes collations que, dans les enterrements populaires, les parents du défunt offrent de nos jours, à la porte du cimetière, aux amis fidèles qui sont venus l'accompagner à sa dernière demeure, chez le marchand de vin, à l'enseigne : « On est mieux ici qu'en face ».

d'ivoire, de métaux précieux et de pierreries. Les reines prenaient leurs repas assises sur des fauteuils.

D'après Diodore de Sicile, ce fut le roi Assurbanipal qui porta au plus haut degré le luxe de la table.



Hindous. — Les accessoires de la table portaient la marque d'une grande recherche dans la classe riche hindoue, mais les gens du peuple n'avaient que des ustensiles primitifs dont ils se servent encore, du reste, de nos jours.



Perses. — Chez les Perses, le luxe de la table était très grand. Les ustensiles de cuisine et de salle à manger étaient en métaux précieux.

A la Cour, la pièce principale du palais, enguirlandée de fleurs et embaumée de parfums, qui servait à la fois de salon et de salle à manger, était pavée de marbre, de porphyre et d'albâtre. Elle était garnie de tapis et ornée de tentures retenues à des colonnes de marbre par des anneaux d'argent. Le lit du roi, la vaisselle, les cratères, les coupes, les vases, les plats, etc., étaient en argent ou en or.

Le roi mangeait seul et couché. Ce n'était qu'exceptionnellement qu'il admettait auprès de lui la reine et ses fils.

Des eunuques assuraient le service.

Lorsque le roi avait des invités, les convives étaient groupés dans une salle voisine de la pièce principale, qui lui était réservée, et séparée par un rideau disposé de manière que le roi voyait ses invités sans être vu par eux. Cependant, certains jours de grands festins, des familiers, jamais plus de douze à la fois, étaient admis dans la pièce qu'il occupait, mais le monarque seul était couché sur un lit que les convives entouraient, accroupis sur des tapis. Le roi buvait un vin spécial que ses échansons étaient tenus de goûter chaque fois qu'ils lui en versaient ; il y en avait d'autres pour les invités.

Le personnel des cuisines était nombreux. Sous le règne de Darius, il comprenait 277 cuisiniers, 89 préposés à la préparation des breuvages. Au service de la table, en plus des échansons et des eunuques, étaient attachés 40 parfumeurs et 329 courtisanes musiciennes et danseuses.



Grecs. — En Grèce, comme chez tous les peuples de l'Antiquité, au début, il n'existait pas de salle à manger proprement dite. La pièce principale de la

maison, qui était en même temps pièce de réception et cuisine, servait au repas. Cette disposition avait pour inconvénient majeur d'emplir la pièce de fumée et d'une odeur de graillon, car le plus souvent les aliments étaient préparés sur l'autel domestique. Plusieurs siècles s'écoulèrent avant que les Grecs comprissent la nécessité de faire la cuisine dans une pièce spéciale munie d'une cheminée, et ce ne fut qu'après la conquête de la Macédoine qu'ils commencèrent à réserver dans chaque habitation une pièce destinée à servir de salle à manger. Cette pièce, généralement carrée, était de dimensions telles que quatre tables, entourées chacune de trois lits groupés en fer à cheval, pouvaient y tenir à l'aise.

A l'origine, les Grecs se tenaient assis à table ; l'usage des lits comme sièges pendant le repas leur vint de Lybie. Il fut d'abord le privilège des seigneurs, puis celui des hommes qu'on voulait honorer ; mais, à partir du siècle de Périclès, l'emploi en devint général.

Le mobilier de la salle à manger se composait de tables, de lits à une ou deux personnes, de sièges, de coussins et, en plus, de coffres, de buffets sur lesquels étaient dressées des pièces d'argenterie et d'orfèvrerie souvent très riches. La salle était ornée de tentures et de tapis.

Le matériel de table comprenait des plats, des huiliers, des corbeilles à pain, des paniers pour vases contenant des liquides, des cuillers, mais seulement pour manger la bouillie, des coupes, des verres à boire si nombreux qu'Athénée en décrit une centaine de variétés de toutes formes et de toutes dimensions.

Celui des cuisines était constitué par des chaudières, des marmites, des casseroles analogues aux nôtres, des réchauds, des écumoires, des poêles à frire et des plats pour cuire les œufs, des amphores, des bouilloires, des bols en poterie ou en métaux, des cuillers, des fourchettes à deux dents, des couteaux et des crocs.

Les Grecs prenaient leurs aliments avec les doigts ; ceux qui craignaient de se salir ou de se brûler étaient gantés ; les autres, après chaque plat, s'essuyaient les doigts avec de la mie de pain qu'ils roulaient et jetaient ensuite aux chiens.

Dans les repas de cérémonie, avant de se mettre à table, les convives faisaient de nombreuses ablutions, ils se parfumaient ensuite, mettaient des robes blanches, chaussaient des sandales et s'ornaient de fleurs.

Le personnel des cuisines fut d'abord recruté dans la basse classe de la population et parmi les esclaves ; puis, vers le ve siècle avant notre ère, des écoles dans lesquelles la durée des études était de deux ans, formèrent des cuisiniers professionnels. Des femmes furent spécialisées dans la préparation des douceurs, et des maîtres d'hôtel eurent la haute direction des services de la cuisine et de la table. Des concours culinaires, stimulant le zèle des artistes, s'organisèrent. Le premier lauréat du premier concours culinaire d'Athènes fut un nommé Chiroménès qui avait présenté au jury des truffes assaisonnées d'épices, bardées de lard et cuites

au vin, à l'étouffée, dans une enveloppe de pâte. Son nom mérite de passer à la postérité.

Les villes de l'antique Grèce réputées pour la somptuosité, parfois excessive, de la table sont : Athènes, Corinthe, Sybaris et Syracuse.



Étrusques. — Les Étrusques, d'origine probablement phénicienne, qui habitaient le nord de l'antique Italie, jouissaient d'une civilisation avancée. Ils aimaient la bonne chère, les beaux meubles, le faste de la table, les somptueux habits à l'orientale, les bijoux et les ornements précieux. Ils excellaient à travailler les métaux ; ils fabriquaient des vases en argile noire, représentant des bustes « Canope » et d'autres de style différent « Bucchero » simplement gravés ou portant des ornements en relief ; des amphores, de la vaisselle décorée magnifiquement.

Leurs maisons les plus simples, carrées, étaient construites en bois avec un auvent de chaque côté ; les plus opulentes faisaient pressentir les maisons romaines avec atrium.

Les meubles étaient luxueux ; les plus riches étaient revêtus de figurines et d'appliques métalliques estampées.

On peut se faire une idée de l'art étrusque dans les musées de l'ancienne Étrurie et, en particulier, dans celui de Volterra. Des sculptures du temps font voir des scènes de festins dans des cadres rehaussés de mobiliers richement ornés et de pièces de vaisselle de grande valeur. Des fresques, trouvées dans les nécropoles, montrent les convives habillés luxueusement et chargés de bijoux, mangeant et buvant, charmés par des musiciens et égayés par des danseuses à peine vêtues.

Les femmes étaient admises aux repas et aux réjouissances.



Romains. — Les premiers Romains vivaient très simplement dans des cabanes couvertes de roseaux ou de paille, composées d'une seule pièce ; aussi, mangeaient-ils généralement sur le seuil de leur demeure.

Vers le VIIe siècle avant notre ère, plus civilisés, ils édifièrent dans Rome des maisons avec cour et jardin, dans lesquelles la pièce principale l' « atrium » servait à la fois de salon, de salle à manger et de cuisine. Un trou carré ou rectangulaire, percé au plafond, était destiné à évacuer la fumée et à laisser passer l'eau de pluie qui était recueillie dans une cavité de même forme, ménagée dans le sol de la salle, exactement au-dessous du trou.

Puis, après la conquête de l'Italie et les premières expéditions en Afrique, les maisons à Rome prirent de l'extension et eurent de véritables salles à manger « triclinium », pavées de mosaïques et dont les parois en stuc, décorées de fresques, étaient garnies de tentures, de colonnes, de vasques, de plantes grimpantes ; des cuisines et des magasins pour différents usages de la table.

Les torches, avec lesquelles, au début, on obtenait l'éclairage, furent remplacées par des flambeaux de fibres végétales enduites de poix ou de cire qu'on fixait dans des candélabres, des appliques ou des torchères, et, après la conquête de la Grèce, par des lampes à huile.

Pas plus que les autres peuples de l'Antiquité, les Romains ne connurent les assiettes. Ils se servaient avec les mains ; les cuillers n'étaient employées que pour manger la bouillie, les œufs, les escargots, les crèmes et les confitures. Après le repas ou même après chaque service, ils se lavaient les mains ; les gourmands se léchaient les doigts. On essuyait, on brossait, on lavait les tables après le repas ; dans les maisons riches, on changeait de table après chaque service.

Au temps de César vint l'usage de couvrir les tables d'étoffes de lin, de laine ou de soie : ce furent les premières nappes. De la nappe à la serviette il n'y avait qu'un pas ; il fut vite franchi.

Le matériel de cuisine et de table comprenait ceux des Égyptiens, des Grecs et des Étrusques, et, en plus, des marmites et des seaux en bronze, des chauffe-plats et des trépieds, des plateaux pour le service, des cuillers variées, des couteaux, des fourchettes à deux dents réservées pour la cuisine et le service, des moules à pâtisserie, des tables en pierre pour découper, munies de cavités servant de mortiers, enfin des pierres d'évier avec écoulement d'eau.

Les verres à boire en verre blanc datent du temps de Néron.

Après la chute de Carthage, un luxe inouï envahit Rome. Certains lits de salle à manger atteignaient des prix fabuleux, jusqu'à 800 000 francs de notre monnaie, et Livius Drusus (pour ne citer que celui-là) possédait 5 000 kilogrammes d'argenterie et d'orfèvrerie.

Chez Lucullus, douze salles richement ornées, portant chacune le nom d'une divinité : Apollon, Mars, Cérès, etc. et décorées de leurs statues en marbre de Paros, servaient à la fois de salons et de salles à manger. Lorsque le maître de céans ordonnait qu'un repas fût servi dans l'une de ces salles, cela correspondait à une dépense prévue ; c'est ainsi qu'un festin commandé pour le salon d'Apollon devait coûter 50 000 drachmes, soit plus de 34 000 francs.

Dans le palais d'or de Néron, le plafond de la salle à manger était constitué par des panneaux mobiles en ivoire permettant un mouvement circulaire. Il imitait les révolutions du ciel et représentait les saisons de l'année par un changement à chaque service. De ce plafond, des essences parfumées et des fleurs pleuvaient sur les convives.

Les heures des repas étaient sensiblement les mêmes que les nôtres ; le dîner se prolongeait souvent tard dans la nuit et tournait en orgie. Chaque invité avait le droit d'amener des amis ; des parasites s'invitaient d'eux-mêmes et payaient leur écot avec leur esprit. Leur espèce n'est pas perdue.

Le personnel, très nombreux, était bien dressé et spécialisé. Les chefs de cuisine gagnaient jusqu'à 20 000 francs, sans compter les cadeaux qui doublaient ou triplaient cette somme. Les plus recherchés étaient membres de l'Académie culinaire qui fut fondée à Rome sous Adrien, et dont le siège était au Palatin.



Gaulois, Gallo-Romains, Francs. — Les habitants de la Gaule indépendante vivaient dans des cavernes ou dans des huttes faites de troncs d'arbres et de terre. Ils prenaient leurs repas dans les habitations ou en plein air. Ils cuisaient leur pain sous la cendre. Ils mangeaient assis et se servaient, pour découper leurs aliments, d'un couteau dont la gaine était pendue à leur côté. Ils buvaient dans des cornes ou dans des crânes, montés sur une garniture d'argent ou d'or, d'animaux qu'ils avaient tués, surtout l'urus. Ils couchaient sur des lits d'herbes ou de peaux de bêtes. Les premiers ustensiles de cuisine paraissent avoir été des meules ou des mortiers pour écraser le grain, puis vinrent des vases en argile cuite, de forme élégante et décorés de dessins géométriques en blanc ou en couleur ; des corbeilles faites avec des lamelles de bois très fines et très minces, des cribles en crin. Ils n'avaient ni buffets, ni armoires. Chez les riches, il existait seulement des tables en bois grossièrement travaillées, creusées parfois d'excavations circulaires de petites dimensions qui tenaient lieu de plats et d'assiettes.

Plus tard, les Gaulois acquirent des connaissances dans l'art des mines et devinrent très habiles en métallurgie. Ils firent des plats en bronze, des vases et des ustensiles en divers métaux qu'ils recouvraient d'un placage ou qu'ils étamaient, et ils travaillèrent l'or et l'argent.

Ils furent les créateurs des tonneaux en bois à douves, cerclés de fer, pour le transport des vins.

Un demi-siècle avant J.-C., les Gaulois riches possédaient de solides maisons en pierres, spacieuses et garnies d'un mobilier sinon luxueux, du moins assez confortable.

Après la victoire des Romains, les Gaulois des campagnes continuèrent à vivre de la vie simple des habitants de la Gaule indépendante ; ceux des villes adoptèrent la façon de vivre de leurs vainqueurs. Ils eurent des villas somptueusement décorées, semblables à celles de Rome et de Pompéi, pourvues de salles à manger élégantes et artistiques, magnifiquement servies.

Les Francs, comme tous les peuples barbares, ne connaissaient ni habitation confortable, ni salle à manger, ni matériel de table ; mais, après leur établissement en Gaule et au contact des Romains, leur façon de vivre changea. Les riches seigneurs eurent des maisons construites généralement en bois et bâties sur des collines ou à flanc de coteau. Elles avaient des allures de château féodal ou de forteresse, étant entourées de fossés, de palissades et parfois flanquées de tours, avec les dépendances d'un domaine bien ordonné pouvant répondre à tous les besoins du maître. Autour de la maison seigneuriale s'élevaient des cabanes et des huttes nombreuses servant d'habitation aux colons, artisans et affranchis employés par le chef franc pour cultiver ses terres, fabriquer tout ce qui lui était nécessaire et le défendre en temps de guerre.

Les salles à manger, peu garnies de meubles, étaient spacieuses ; les murs étaient ou simplement blanchis à la chaux et, alors, souvent garnis de tapisseries, ou ornés de peintures aux tons éclatants. Des portières et des rideaux complétaient la décoration.

Le mobilier était simple, peu important et mal façonné ; il se composait de tables montées sur tréteaux, de banquettes et de bancs à dossier, en bois, de coffres servant de buffets et d'armoires. Mais le matériel de table était très riche : vaisselle d'or ou d'argent, ustensiles en métaux précieux, pièces d'orfèvrerie.

Les Francs faisaient usage de cuillers, de couteaux, de vases à boire en bois, en terre cuite, en verre, en marbre, en métaux précieux.

Les cuisines occupaient généralement un bâtiment séparé. Elles étaient vastes et pouvaient servir de réfectoire pour les domestiques et les esclaves.

Chaque castel possédait un moulin à bras et un four.

Chez les rois francs, la salle à manger était divisée en trois parties par deux rangées de colonnes. Une partie était réservée pour la famille royale, une autre pour les invités et la troisième pour les officiers de la maison du roi.

Le mobilier n'était ni plus important, ni plus luxueux que celui des seigneurs, mais des ustensiles d'or et d'argent, des grands bassins de mêmes métaux enrichis de pierreries, de la vaisselle précieuse, des plats, des coupes en verre multicolore, en marbre, en céramique constituaient le matériel de la table.

Au ve siècle, les seigneurs francs, suivant la mode romaine, adoptèrent l'usage des lits groupés autour des tables.

Dans les festins, les murs étaient tapissés de feuillage, le sol jonché de fleurs ou recouvert de riches tapis, la table elle-même offrait l'aspect d'un parterre fleuri. Les différents mets étaient présentés dans des ustensiles de substances variées : plats d'or ou d'argent, de verre, de marbre, poteries noires, corbeilles peintes, vases incrustés de gemmes précieuses.

Le repas avait lieu au son des flûtes et des hautbois. Des mimes, des baladins, des chanteurs, des danseuses divertissaient les convives.

Le festin terminé, les invités prenaient part à des jeux de hasard. Chez les seigneurs et les chefs francs, des combats singuliers avaient lieu.



Moyen âge. — Les demeures, en France, au moyen âge, furent plus luxueuses et plus confortables, surtout après les Croisades, et elles s'embellirent de tous les apports nouveaux que l'industrie, très florissante, put fournir.

Les manoirs, plus grandioses, eurent une pièce de réception appelée la « salle des hôtes », dans laquelle se donnaient les repas de cérémonie et les festins ; mais il n'existait pas de salle à manger proprement dite.

Les repas ordinaires étaient servis, en hiver, dans les chambres, les antichambres et même les cuisines ; en été, ils avaient lieu dans le jardin, sous un bosquet ou dans un salon de verdure.

Le sol des pièces, dans les habitations, était la terre, battue, recouverte de paille ou de foin, plus tard de nattes de paille. Chez quelques seigneurs riches, des tapis épais de laine remplaçaient la paille ou le foin. Les murs étaient peints à l'huile ou revêtus d'un enduit à la colle.

L'éclairage se faisait avec des torches, des flambeaux de cire et des petites lampes plates, en cuivre, alimentées avec de l'huile, posés à terre ou sur la table et supportés par des lustres ou des couronnes.

Le mobilier était constitué par des bancs à quatre pieds, sortes de banquettes, des bancs-coffres à dossier avec accotoirs, garnis de housses ou de coussins, des fauteuils, des chaires richement ouvragées, des tables fixes ou des tables démontables, des escabeaux, des écrins, espèces de coffres où l'on enfermait les objets précieux, des dressoirs, des vaisseliers ou buffets de bois fins à un ou plusieurs gradins[1], artistement sculptés, destinés à recevoir les plus belles pièces d'argenterie ou d'orfèvrerie. Le dressoir tenait une très grande place dans les cérémonies, les processions, et il faisait partie du matériel de toutes les réceptions. Le luxe des dressoirs était poussé au plus haut degré chez les seigneurs et les prélats. A la Cour, chez certains rois, il existait des buffets d'or et d'argent, des dressoirs d'une très grande richesse, garnis de tapisseries et de drap d'or supportant des pièces rares d'orfèvrerie et de la vaisselle magnifique en or.

Les cuisines occupaient une place importante dans les habitations du moyen âge. Elles étaient généralement situées dans des bâtiments spéciaux. Au XIIIe siècle, elles étaient rondes le plus souvent et munies d'une cheminée avec prise d'air au

---

1. Le nombre des gradins était proportionné à la situation nobiliaire du possesseur : 5 pour une reine ou un prince souverain ; 4 pour un prince ; 3 pour un comte ; etc. Les gens non titrés avaient des vaisseliers sans gradin.

plafond pour évacuer la fumée et les odeurs. Au XIVe siècle, on donna aux cuisines une forme carrée avec deux ou plusieurs cheminées et prise d'air centrale. Dans les châteaux et les palais, les cuisines étaient spacieuses; elles avaient de nombreuses annexes pour tous les services en dépendant. Chez les bourgeois, les cuisines étaient petites, non distinctes des habitations et prises, souvent, sur une chambre, qui servait alors tout à la fois de salle à manger, de chambre à coucher et de cuisine.

Le mobilier des cuisines était composé d'un vaisselier ou dressoir de cuisine, somptueux chez les princes, les riches seigneurs et les hauts prélats, d'un coffre à conserver la viande salée, d'une armoire à épices, d'une huche pour pétrir et serrer le pain, de tables sur tréteaux ou sur pieds, de bancs, de banquettes et d'escabeaux.

Dans les cheminées, immenses, profondes et assez hautes pour qu'une personne adulte pût s'y tenir debout, pendait la crémaillère avec son allonge ou crémaillon en fer forgé souvent travaillé avec art (celle du roi Charles V était en argent), à laquelle on suspendait la grosse marmite de fer de vingt litres environ. En avant du foyer, se dressaient deux landiers ou chenets de fonte, sur la queue desquels on disposait d'énormes bûches. Les tiges verticales des landiers, hautes d'un mètre au moins, étaient munies de crampons qui servaient à accrocher l'écumoire, la large louche, la longue fourchette à deux dents servant à fouiller dans les marmites et les pots, les pincettes, les tisonniers, les pelles à feu et plusieurs broches[1]; elles étaient terminées presque toujours en forme de corbeilles dans lesquelles on plaçait un récipient quelconque destiné à réchauffer ou à cuire certains mets. Il existait aussi des réchauds qu'on pouvait rapprocher ou éloigner du foyer.

Le déploiement du luxe des accessoires de la table fut inouï au moyen âge; il atteignit son apogée du XIIe au XIVe siècle. Si les pauvres n'avaient que des écuelles et des plats en terre et en bois; si, dans la classe inférieure, il n'existait que des plats, des vases et des récipients émaillés grossièrement; par contre, les bourgeois possédaient de la vaisselle en étain comptant de véritables objets d'art, de la vaisselle en faïence d'Italie[2], et, sur les tables des seigneurs et des rois, des trésors ruisselaient. Ce n'étaient que pièces d'orfèvrerie d'apparat, vaisselle, plats, aiguières, flacons, drageoirs pour les épices, saucières, fourchettes[3], très rares, pour manger les fruits, salières de formes et de dimensions diverses, pintes, coupes, hanaps, les plus riches de toutes les coupes, nefs merveilleuses, précur-

1. L'origine des broches remonte au XVe siècle; on leur adjoignit bientôt des lèchefrites. On employa comme tourne-broches d'abord des gamins et plus tard des chiens.
2. Fabriquée à Faenza, bourg d'Italie.
3. Originaires de Byzance, semble-t-il.

seurs des surtouts, en or, en argent ou en vermeil, et riches ustensiles en cristal[1].

Des lois somptuaires, dont la première remonte à Philippe le Bel, s'efforcèrent de lutter contre ce luxe effréné, mais ce fut en vain. Juvénal des Ursins, dans une harangue prononcée aux États de Tours (1468), dit « qu'il n'y a presque plus personne en France qui ne veuille manger en vaisselle d'argent ».

Le matériel de la table comprenait encore des moutardiers en étain ou en argent, des pots à confitures en verre, fort beaux, des chopes à couvercle, des râpes à épices, des pintes en étain et en cristal, des tasses, des gobelets avec trépieds, de nombreux vases à boissons de toutes tailles et de toutes formes, en métaux précieux, en étain, en cuivre, en cristal de roche, en verre, en marbre, en terre cuite, en bois de toutes essences; des boîtes à épices en faïence, des grands et des petits couteaux à trancher et à désosser, des couteaux à pain, à huîtres ; des verres en verre de Venise, des coupes en œufs d'autruche et en noix de coco, des rafraîchissoirs parfois très artistement travaillés. Pour la cuisine, des brocs en bois cerclés de fer, des fioles, des cruches, des pots en grès, des fourchettes à trois dents, des entonnoirs en cuir et en fer-blanc.

Au XIVe siècle, on commença à assortir les pièces de vaisselle, les unes aux autres, pour constituer des services.

Le linge de table, dont l'emploi était tombé en désuétude après la chute de Rome, redevint à la mode. Les gens aisés avaient des nappes simples ou brodées et des longières, sortes de nappes étroites posées sur le pourtour des tables, servant aux convives pour s'essuyer les doigts. A la fin du XVe siècle, il y eut des napperons et des serviettes.

Cependant, malgré tout ce luxe, il n'y avait pas d'assiettes individuelles[2]; les soupes, les sauces et tous les mets liquides étaient présentés dans des écuelles. Dans les intérieurs pauvres, chacun plongeait à tour de rôle sa cuiller dans l'écuelle contenant la soupe ou d'autres mets liquides et l'on buvait à la ronde dans le même vase. Dans les maisons bien tenues, il y avait une écuelle à soupe ainsi qu'une écuelle à vin pour deux convives, et le tact de l'amphitryon consistait à grouper ses invités par couples[3] sympathiques. Des serviteurs tenaient des linges devant les dames pendant qu'elles buvaient afin d'éviter qu'elles tachassent leurs robes.

Les viandes et les mets solides peu humides ou secs étaient servis sur des

---

1. On conçoit quelles fortunes fabuleuses il fallait avoir pour posséder de pareils services, l'argent et l'or ayant environ une valeur 25 fois plus grande que de nos jours.

2. L'usage des assiettes individuelles date de la fin du XVe siècle et, pendant longtemps, il n'y eut qu'une seule assiette par convive pour toute la durée du repas.

3. Les convives étaient généralement assis. Cependant, l'habitude de manger couché ne disparut pas complètement après la décadence de Rome. Au XIIe siècle, certains festins galants avaient encore lieu à la mode romaine.

plaques de métal ou de bois, ordinairement rondes, appelées tranchoirs ou tailloirs, garnies au préalable d'une ou de plusieurs tranches de pain bis[1] rassis destiné à boire le jus sortant de la pièce de viande fraîchement coupée et à éviter que la nappe fût tachée. Ces tranches de pain, qui portaient le nom de pain-tranchoir, n'étaient pas consommées à table; elles étaient données aux valets ou aux pauvres. Il y avait autant de tranchoirs que de convives.

Les plats étaient apportés couverts par des cloches (elles étaient en argent chez les riches) et les gobelets posés sur la table étaient munis de couvercles, usage introduit par la crainte des empoisonnements. C'est de cette coutume qu'est venue l'expression : « mettre le couvert ».

La richesse se manifestait encore par le nombre des serviteurs. Les bourgeois se contentaient le plus souvent d'un domestique ou d'une servante à tout faire; mais, lorsqu'ils donnaient des repas priés, ils louaient d'autres valets, par ostentation, pour faire croire qu'ils avaient une maison montée. Chez les riches seigneurs et chez les rois, le personnel de bouche était nombreux. Philippe le Bel, le promoteur des premières lois somptuaires, avait 54 personnes pour le service de sa cuisine et de sa table; Charles V en avait 158.

Des banquets, des festins somptueux, dans lesquels le luxe rivalisait avec l'excentricité (réminiscence de ceux de l'époque romaine), étaient donnés à tout propos. Les grands tenaient table ouverte. Les salles, les tables étaient enguirlandées de fleurs et des couronnes fleuries ornaient les vases et les coupes à boire.

On annonçait le repas par des sonneries de cor.

Avant de se mettre à table, les convives se lavaient les mains avec de l'eau parfumée que des pages, des écuyers ou des damoiselles leur présentaient dans de riches bassins. Chez les souverains, cette fonction était réservée aux chambellans.

Les mets les plus recherchés et les plus variés étaient servis à profusion. Pendant le repas, des trouvères et des troubadours récitaient des contes, des poèmes, des fables, des romans; des ménétriers se faisaient entendre; des baladins, des jongleurs, des bouffons montraient des animaux et faisaient des tours; des concerts vocaux et instrumentaux, des pantomimes, des ballets avaient lieu; des scènes galantes, des épisodes guerriers, des sujets mythologiques, des vues pittoresques étaient représentés. Ce furent les premiers « entremets »[2]. Des fontaines automatiques à compartiments distribuaient les vins.

A la Cour, le roi faisait largesse au peuple.

---

1. On faisait aussi des salières en pain bis.

2. Le mot entremets désignait, à l'origine, tout ce qui était présenté entre les plats de viande ou de poisson et, après avoir été appliqué aux divertissements, il servit à désigner les légumes présentés seuls et les douceurs telles que les sorbets qui séparaient les services. Aujourd'hui, le terme d'entremets est surtout réservé aux douceurs terminant les repas.

Parmi les festins de l'époque, les plus célèbres sont : le festin « du faisan », donné par Philippe le Bon, duc de Bourgogne, pour fêter l'expédition organisée contre Mahomet II (1453); le festin donné par Gaston III, comte de Foix, à l'occasion du mariage de la fille de Charles VII (1458).



Renaissance. — A cette époque, pas plus qu'au moyen âge, il n'existait de salles à manger. On servait les repas dans la salle des hôtes, dans les chambres à coucher ou dans la cuisine, lorsqu'il faisait froid; dans le jardin, pendant la belle saison. Le sol des pièces, dallé ou carrelé, était couvert d'herbes odoriférantes et de fleurs, en été; de nattes, en hiver.

Au XVIe siècle, le chauffage s'effectuait au bois brûlant sans arrêt dans les hautes et profondes cheminées; mais bientôt des poêles en terre vernissée, venant d'Allemagne, apportèrent leur supplément de chaleur.

La Renaissance marqua nombre d'objets de son empreinte. Les meubles de table, dont on peut voir de beaux spécimens dans nos musées, étaient représentés par des buffets, des armoires, des tables, des chaises, des stalles magnifiquement sculptés; on voyait aussi des tables extensibles, dites tables-tirantes, avec tablettes aux extrémités. Mais ces meubles étaient disséminés, dans toutes les pièces, dans les couloirs et même dans les cuisines. En changeant de style, les dressoirs étaient devenus des crédences et les bancs avaient fait place aux tabourets, très riches, parfois même en argent massif.

Pendant la Renaissance, le linge de table fut très en faveur. Il était de toile damassée, très ouvragée; il y avait même des tabliers damassés. A tous les degrés de la société, chez les riches comme chez les pauvres, dans l'aristocratie comme dans la bourgeoisie, les tables étaient couvertes de nappes et chaque convive avait une serviette. Dans la haute société, on changeait de serviettes plusieurs fois pendant le repas. On parfumait le linge et on prit l'habitude de plier les nappes et les serviettes de nombreuses façons décoratives.

Les tables étaient somptueusement dressées et surchargées de pièces superbes d'orfèvrerie et de vaisselle précieuse.

Le matériel comprenait encore des vinaigriers en verre, en cristal, en étain et en argent, des canettes en étain munies d'un couvercle et d'une anse, des buires très élégantes, des vidrecomes, des pichets à anse, en faïence, en grès, en étain, en argent, des petits paniers filigranés d'or et d'argent pour les fruits, les gâteaux, etc.; des paniers en vannerie fine et en vannerie dorée garnis de dentelles et de rubans, des bonbonnières ou drageoirs de poche, des couteaux de poche, des cure-dents en orfèvrerie, en os et en bois odoriférant, des casse-noix, des pots à vin et à bière en grès, en étain, en argent, des coquetiers en étain et en métal

précieux, des assiettes en faïence, des cruches à bec, des vases et des coupes avec couvercles, montés ou non à charnière.

Les fontaines de table en métaux précieux ont presque complètement disparu du service de la table, sauf à la Cour.

Un fait important du XVIe siècle fut l'apparition de la fourchette individuelle, mise à la mode par Henri III; mais son usage ne se généralisa pas. Des cuillers à long manche virent le jour, nécessitées par le port chez les seigneurs et les dames des hautes et larges collerettes empesées appelées fraises.

Les cuisines, très spacieuses des demeures seigneuriales et des palais, participèrent au faste luxueux de la table. En dehors des pièces d'argenterie qu'elles contenaient, il y avait des ustensiles nombreux pour tous les usages, en bois, en ivoire, en étain, en fer, en fonte, en cuivre, en bronze; des soufflets articulés, des poissonnières, des bassines, des tourtières, des poêles à frire, des tinettes en bois[1], des fontaines de cuisine, certaines très belles, en cuivre.

A la fin du XVIe siècle, les rôtissoires[2] avec coquille commencèrent à paraître et les glacières pour tenir au frais les mets et les boissons entrèrent en usage.

Malgré de nouvelles lois somptuaires et les édits enjoignant de vendre la vaisselle précieuse pour remédier à la pénurie des finances, le luxe le plus grand régna pendant la Renaissance, personne ne voulant renoncer à cette marque extérieure de fortune. Sous François Ier, il atteignit son point culminant. A toutes les richesses existantes vinrent s'ajouter les belles pièces céramiques de Bernard Palissy et les merveilles d'orfèvrerie ciselées de Benvenuto Cellini.

Le service dans la classe riche était assuré par un personnel nombreux. Chez le roi François Ier, il était représenté par un état-major de 95 serviteurs gentilshommes, la plupart ayant un nom illustre, auquel était adjointe une armée de subalternes.

Les repas comprenaient plusieurs services abondamment pourvus. Dans ceux de grande cérémonie, une magnificence inouïe était déployée. Le goût des plaisirs raffinés, apporté d'Italie par Catherine de Médicis, avait gagné toutes les classes, aristocratie, bourgeoisie et même une partie du peuple ; mais les pauvres mangeaient toujours dans des écuelles de terre et de bois. Dans les festins de la Cour de France, la richesse se faisait encore remarquer par l'abondance des viandes de toutes sortes et par les « entremets-spectacles » somptueux qui y étaient représentés. Les banquets maigres n'étaient pas moins luxueux.

Le règne de Henri IV mit fin à ces fêtes dispendieuses.



1. On en faisait de petites en or ou en argent pour les crédences.
2. Elles étaient en fer, quelquefois aussi en argent.

Temps modernes. — Au XVIII[e] siècle, il y eut dans beaucoup d'habitations, surtout dans les maisons bourgeoises et les hôtels, une pièce spéciale affectée aux repas ; mais dans la plupart des châteaux princiers et des maisons seigneuriales on continua à servir les repas dans une pièce quelconque. Louis XIV et Louis XV se faisaient servir dans leur cabinet ; on ne dressait la table dans leur antichambre ou dans celle de la reine que pendant la saison chaude.

Le sol des habitations était couvert de nattes, en paille colorée et tressée, extrêmement élégantes et très décoratives ; puis vinrent les tapis de cuir gaufré, en été, de laine, en hiver. Au XVII[e] siècle, les murs des maisons riches étaient revêtus de nattes multicolores ou de cuir peint et doré ; plus tard, il y eut des tapisseries de soie, des verdures de Flandre et des tapisseries de haute lice. Sous Louis XIV, la décoration murale changea ; ce furent des ornements appliqués directement sur les murs : moulures, corniches, trumeaux, pâtisseries décoratives, etc. Sous Louis XV, on vit des lambris de menuiserie blanche et dorée, des petits panneaux de tapisseries, des cartouches, des médaillons artistiques, peints à l'huile, et des glaces partout.

Dans les intérieurs bourgeois, les salles à manger, lorsqu'elles existaient, étaient meublées très simplement, les murs recouverts de nattes. Quand la mode des nattes passa, ils furent peints à l'huile ou blanchis à la chaux ; plus tard, on les recouvrit de papiers peints.

Le chauffage était assuré au moyen de feux de bois brûlant dans les cheminées, de dimensions plus restreintes qu'au siècle précédent et ressemblant beaucoup au type des cheminées actuelles, et par des poêles en terre vernissée plus variés de formes et plus artistiques que les premiers connus.

L'éclairage était fait à l'aide de chandeliers et de flambeaux de table, d'appliques, de girandoles, de lustres, et aussi au moyen de flambeaux et de torches, en cuivre, en bronze, en cristal, en argent, en vermeil, tenus par des domestiques. Les seigneurs conservèrent longtemps cette dernière façon de s'éclairer dans les grands dîners ; cela leur permettait de faire voir qu'ils avaient une domesticité nombreuse et satisfaisait leur orgueil et leur amour de l'ostentation.

Le peuple se servait de chandelles et de l'antique lampe à huile.

Le mobilier était représenté par des tables rondes ou ovales [1] sculptées, des tables à rallonges, des tables avec abattants à charnières dites « tables à l'anglaise », en acajou. Elles étaient recouvertes de tapis de parade ou d'étoffes surchargées de broderies, qu'on enlevait pour dresser la table.

Il y avait encore des tables et des meubles en marqueterie de bois, d'autres recouvertes de tablettes de marbre portées par des pieds sculptés et dorés ; des tables à transformation dites « tables machinées » ; des tables volantes sortant

1. Il y en eut même en fer à cheval.

toutes dressées de dessous le plancher ; des buffets mouvants et des meubles à métamorphoses, vrais chefs-d'œuvre d'ingéniosité, très en vogue sous Louis XV, surtout dans les petits soupers, et permettant de se passer de valets [1]. Il existait aussi des tables à thé ; des consoles de formes variées sur lesquelles on plaçait la vaisselle de rechange : des petites tables, munies de 2, 3, 4 tablettes, placées à côté de la grande table et faisant office de servantes ; des fauteuils massifs à dossier et à bras, de lourdes chaises à dossier, des tabourets, des sièges pliants appelés « perroquets [2] ».

Au XVIIIe siècle seulement vinrent les sièges confortables disposés autour de la table.

Le dressoir devint le « buffet de la salle à manger » (il y en avait deux et même trois dans les intérieurs riches), le « vaisselier » dans les intérieurs rustiques.

Le linge ouvré, nappes, napperons et serviettes, très recherché, était l'objet de soins minutieux.

Le luxe de la vaisselle précieuse et des pièces d'orfèvrerie atteignit souvent des proportions exagérées et même invraisemblables [3]. On l'augmentait sans cesse suivant la mode et le goût du jour. On s'offrait comme cadeaux des pièces de vaisselle précieuse. La possession d'un nombre important de ces ustensiles en or ou en argent constituait une preuve de richesse, de noblesse et de distinction [4]. Louis XIII, Louis XIV et Louis XV édictèrent des lois somptuaires contre ce luxe excessif et scandaleux, surtout alors que le peuple mourait de faim. A plusieurs reprises, ils envoyèrent à la fonte toutes les richesses de la Cour : trône et meubles d'argent, vaisselle précieuse, qui faisaient l'ornement des palais, pour être convertis en monnaie et remédier aux crises financières extrêmement graves. Les familles royales et quelques nobles suivirent l'exemple, mais la plupart préférèrent enterrer leur vaisselle en attendant des jours meilleurs. Ce qui n'avait pas été livré de bon gré était saisi.

Le luxe se reporta sur la faïence, la porcelaine et les cristaux : faïences de Rouen, de Nevers, de Strasbourg, de Lunéville ; porcelaines de Chine et de Saxe, de Vincennes, de Bourg-la-Reine, de Sceaux, de Sèvres, de Chantilly ; verreries de Venise et cristaux de Bohême.

Sous Louis XVI, les crises économiques s'apaisèrent pendant un certain temps. Avec la prospérité, l'argenterie et le luxe reparurent sur les tables et dans le mobilier. Tout le monde voulait avoir de la vaisselle plate et de la vaisselle

---

1. Le marquis de Bouillac eut le premier l'idée de prendre ses repas hors de la présence de ses domestiques, qu'il sonnait simplement lorsqu'il en avait besoin. On appela ce mode de service le « repas à la clochette ».

2. A la Cour, ils furent pendant longtemps des sièges aristocratiques.

3. La marquise de Pompadour laissa après sa mort pour 687 000 francs de vaisselle d'or et d'argent.

4. Nombre de familles nobles ruinées avaient gardé leur vaisselle d'argent.

montée, en argent. La porcelaine fut admise à la Cour en même temps que la vaisselle d'or et d'argent. La faïence fut pour les gens peu aisés.

Le matériel de table était très varié. Il comprenait, en plus de la vaisselle somptueuse, des assiettes creuses, plates et à desserts des plats, des saucières, des cruches, des jattes, des bassins, des salières, des aiguières, des pots à sucre et à crème, des plats à oille[1], des tasses, des sucriers, des soucoupes, des théières, des cafetières, des chocolatières, des soupières, des légumiers, des porte-huiliers, des porte-moutardiers, des plateaux, des surtouts, des vases et des objets de toutes sortes, fort beaux, en porcelaine ; des porte-assiettes ronds en argent, en étain ou en osier, des plateaux-cabarets pour le thé, le café, le chocolat, en bois laqué de Chine, en métal, en faïence, en lapis-lazuli, en cristal de roche, etc. ; des plateaux, des boîtes à thé, des chocolatières en métal, surtout en argent ; des pinces à sucre, des tire-moelle, des cuillers à café, à sucre, à moutarde, à olives, des cuillers à ragoût, des louches[2], des flacons et des coupes de verre ou de cristal, des bouteilles, des aiguières de faïence casquées avec anse en crosse, des aiguières de cristal de roche taillées, gravées et décorées, des caves à liqueurs, des verres à boire en verre de Venise et en cristal de Bohême taillé et gravé. Les seaux à rafraîchir en faïence et en porcelaine remplacèrent les bassins d'argent et de vermeil ; les fontaines de marbre, de bronze, de plomb moulé fixées aux murs des salles à manger chassèrent les riches fontaines des siècles précédents.

Dans la bourgeoisie, on se servait pour la table de bouteilles, de cruches et de pots ; les carafes, les aiguières, les buires étaient l'apanage des nobles maisons.

Dans les châteaux et les manoirs riches, il existait près de la salle à manger une petite pièce munie d'un fourneau potager qui servait à tenir au chaud ou à réchauffer les plats quand la cuisine était très éloignée.

Tous les intérieurs aisés possédaient une cuisine. Dans la bourgeoisie, elle était généralement reléguée dans un recoin éloigné et sombre de l'habitation ; aussi, était-elle souvent mal tenue et même malpropre. Les cuisines aristocratiques, au contraire, étaient spacieuses, bien éclairées, élégantes, propres et commodes. Les seigneurs et les gens opulents mirent leur orgueil à les décorer de batteries de cuisine et de nombreux meubles de luxe dont ils étaient très fiers et qu'ils montraient à leurs visiteurs.

Comme matériel, il y avait, au XVIIe siècle, un fourneau ou potager percé de plusieurs trous pour cuire les potages et les ragoûts, des rôtissoires, des tournebroches automatiques, des tamis, des soufflets, parfois très ouvragés, en bois, en métal, en faïence avec réservoir à air en peau, des tire-bouchons, des tonnelets

---

1. Oille ou olla, ragoût de viandes diverses et de légumes, d'origine espagnole.

2. La louche fut inventée par le duc de Montausier qui passait pour un raffiné original, d'une délicatesse excessive.

en grès, des passoires, des marabouts ou coquemars en fer battu, des turbotières, des tourtières d'argent, des terrines, des moules à glace en étain et en argent, des fontaines filtrantes, des cuisines portatives.

Au XVIIIe siècle, l'aspect des cuisines des maisons riches changea. Le gros matériel encombrant fut supprimé, le petit mobilier s'accrut et la batterie de cuisine s'enrichit de nouvelles pièces ; le cuivre et le fer-blanc occupèrent les premières places dans la collection des ustensiles, puis l'argent, proscrit par les lois somptuaires, reparut et servit à fabriquer de la batterie de cuisine.

Jusqu'à la fin du XVIe siècle, on se servit des doigts pour porter à la bouche les viandes et certains légumes. Au XVIIe siècle, il existait encore une écuelle pour deux convives. Au XVIIIe siècle, chaque convive eut son couvert individuel : assiette personnelle, serviette, cuiller, fourchette, couteau, verre à boire. Les verres n'étaient pas mis sur la table ; ils restaient sur le buffet ou sur une servante, rangés dans le même ordre que les convives, et un serviteur les passait en faisant attention pour qu'il n'y eût pas d'échanges. Quand le convive avait bu, le domestique rinçait le verre et le remettait en place sur la servante.

Vers le milieu du XVIIIe siècle, les vases contenant les boissons prirent place sur la table, les couteaux furent épointés et l'usage de la fourchette se généralisa dans les classes moyennes. A cette même époque, on commença à découper les viandes à l'office au lieu de les découper sur la table, comme cela avait lieu auparavant et, pendant les repas, on changea d'assiette au moins deux fois, à chaque plat chez les nobles.

Dans les grands dîners et dans les fêtes, au XVIIe siècle, on dressait sur la table des pyramides de desserts et de porcelaines étagées, souvent de proportions gigantesques, garnies de fruits frais ou secs, de confitures, de compotes, de sucreries, de gâteaux, etc. ; il y eut aussi des desserts montés : vases et supports en cristal ou en métal précieux, puis des surtouts en argent et en vermeil, appelés « milieux de table ». Au XVIIIe siècle vinrent les surtouts de porcelaine ou de faïence représentant des fleurs, des arbustes, des personnages en miniature : bergers et musiciens ; ensuite les surtouts en métal précieux à fond de glace et les surtouts en cuivre doré pour les gens moins riches.

Les tables étaient ornées de fleurs naturelles ; plus tard, on imagina de fabriquer pour leur décoration des fleurs artificielles. Dans les banquets et les festins de la Cour et des grands seigneurs, il y avait en toutes saisons, même l'hiver, profusion de fleurs placées dans des corbeilles, des caisses ou des vases en cristal, en cuivre doré ou en argent ; des guirlandes et des festons de fleurs enrubannées couraient autour de la table ; il existait encore des pyramides très hautes de fleurs, des buissons de fleurs réunis par des arcades de fruits et des guirlandes de fleurs. Il y eut aussi des sujets en pâte au sucre et à l'amidon coloré et des décorations givrées sur des plantes vertes et sur les glaces des surtouts qui, fondant à la chaleur, donnaient aux convives étonnés l'illusion du dégel des rivières ou de l'éclosion de feuilles et de fleurs.

L'appel aux repas était fait par son de cloche. Les invités ne se lavaient plus les mains dans la salle des repas. A la Cour et chez les nobles, ces soins de propreté avaient lieu dans un réduit ou dans une antichambre ; chez les bourgeois, dans la cuvette d'une fontaine accrochée au mur de la salle à manger. Louis XIV se faisait présenter simplement, au commencement et à la fin des repas, une serviette mouillée placée entre deux assiettes d'or ; l'aristocratie suivit son exemple et on servit aux maîtres, dans les châteaux, des serviettes mouillées entre assiettes d'argent ou de vermeil.

On récitait à table entre convives des poésies, des morceaux littéraires, des proverbes ; on se lançait des épigrammes : cela s'appelait des « vaudevilles ». Il y avait aussi des spectacles lumineux, des comédies, de la musique et des danses.

L'étiquette s'atténua ; seuls les grands festins conservèrent leur cérémonial pompeux.

Le personnel de cuisine et de table était généralement nombreux. A la Cour, sous Louis XIV, il comprenait 500 personnes sous l'autorité du Grand-Maître de la Maison du roi, lequel était parfois un prince du sang. Tous les officiers de la Maison de bouche étaient nobles et de familles illustres.

Parmi les festins des temps modernes dans lesquels une somptuosité insensée était étalée, il faut citer ceux que Louis XIV donna aux fêtes de Versailles, en 1664, fêtes connues sous le nom de Plaisirs de l'Ile enchantée. Elles durèrent sept jours et furent remarquables par la profusion des mets, le nombre des pièces de vaisselle précieuse, la quantité de fleurs rares et l'étincellement des girandoles et des lustres innombrables augmenté encore par la lumière des torchères portées par 200 valets de pied. Puis, les festins de 1668 donnés à l'occasion de la paix d'Aix-la-Chapelle ; ceux du prince de Condé en 1688, et enfin le festin de Reims, donné dans le palais archiépiscopal, en l'honneur du sacre de Louis XV. La table du roi, surmontée d'un dais en velours violet orné de fleurs de lys, était dressée sur une estrade élevée de quatre marches. Le Grand-Panetier, le Grand-Échanson et le Grand-Écuyer tranchant étaient vêtus de velours noir et de drap d'or. Le Prince de Rohan remplissait les fonctions de Grand-Maître.

Le Roi entra dans la salle du festin précédé des hérauts et des maîtres de cérémonie, accompagné des gentilshommes servants et escorté par les flûtes, les hautbois et les trompettes de sa maison.

Les différents services du repas furent apportés et servis par les officiers de bouche, au son de fanfares.



Temps contemporains. — La Révolution n'apporta au service de la table que la fourchette à quatre dents.

Au XIXe siècle, les salles à manger et les cuisines subirent d'importantes trans-

formations. Les misérables petites cuisines sombres et sans air ne se rencontrent plus que dans les intérieurs pauvres. Celles des maisons bourgeoises et des hôtels particuliers sont généralement spacieuses, claires et aérées. Les murs sont peints à l'huile et, jusqu'à une certaine hauteur, ils ont un revêtement en carreaux de faïence décorée ; le sol est carrelé ou dallé de carreaux de céramique. L'éclairage est fait au gaz ou à l'électricité. Le fourneau potager a vécu ; un fourneau en fonte, à compartiments, avec garnitures en cuivre et en acier, appelé « cuisinière », chauffé au charbon de terre, au coke, au gaz, à l'électricité, le remplace. Dans les maisons importantes, ces fourneaux sont munis de grillades, rôtissoires, fours, étuves, chaudières, réchauds, bains-marie, chauffe-plats, etc., permettant la préparation des repas les plus compliqués. De larges hottes avec trappes et ventilateurs assurent l'évacuation rapide des fumées et des odeurs.

Aux parois des cuisines sont fixées des tringles en cuivre auxquelles sont accrochés des casseroles, des sauteuses, des couvercles, des passoires, des écumoires, des cuillers à pot et autres ustensiles de cuisine en cuivre étamé ou en bi-métal, et des étagères sur lesquelles prennent place des marmites, des fait-tout, des bassines, des moules de toutes formes et de toutes tailles, des plats, des théières, des cafetières, des boîtes à épices, des tamis, des accessoires de batterie de cuisine en bois, en fonte, en fer battu, en nickel, en tôle émaillée, en cuivre étamé, en terre cuite, en faïence, en porcelaine, en grès, en verre, etc., etc., difficiles ou impossibles à accrocher. Comme ameublement, il y a des armoires renfermant le linge et la vaisselle de cuisine, un dressoir, des tables diverses, dont certaines à dessus de marbre servent à différentes manipulations, avec tiroirs contenant cuillers, fourchettes, couteaux et autres instruments nécessaires à la cuisine, des chaises, des glacières, et tous articles de ménage. Il existe souvent, attenant aux cuisines, une autre pièce pourvue d'un évier, où se fait le nettoyage des ustensiles ayant servi à la confection des repas et où se trouvent des récipients destinés à recevoir les déchets et les résidus, ou mieux encore une trappe permettant de les évacuer directement dans le sous-sol.

Dans quelques fermes modèles, les cuisines possèdent encore la haute et profonde cheminée avec marmite à crémaillère, landiers et, concurremment, une cuisinière moderne avec marmites et autres commodités. De belles batteries de cuisine et des ustensiles divers pour la préparation des aliments et les besoins de toutes sortes voisinent avec une grande horloge monumentale parfois fort belle, des armoires, des tables, des chaises, des fontaines filtrantes, un évier, etc.

Certaines cuisines de grands hôtels particuliers et de restaurants sont de véritables merveilles d'agencement et de confort.

Il existe maintenant partout des salles à manger, même dans les plus petits logements ; leur ameublement et leur décoration varient naturellement avec les ressources et la richesse des occupants.

Dans les maisons aisées, les salles à manger sont le plus souvent de grandes dimensions, hautes de plafond, claires et bien aérées. Le sol est un parquet ciré garni d'un grand et beau tapis de laine ou recouvert entièrement de moquette clouée. En été, le tapis est souvent remplacé par une tresse. Les murs sont tapissés de papiers peints artistiques, de cuirs gaufrés rehaussés d'or, de tissus de prix ; ils sont ornés de tapisseries, d'œuvres d'art, d'appliques à lumières, de faïences anciennes, etc. Du plafond pend une suspension ; au début de l'époque, elle était modeste et contenait une lampe à huile, plus tard au pétrole ; de nos jours c'est souvent une pièce d'art importante en fer forgé, en cuivre, en bronze doré, parfois scintillante de cristaux, au gaz ou à l'électricité.

La salle à manger contemporaine est, en général, très meublée. On y voit buffet, dressoir, panetière, servante, argentier, table, fauteuils et chaises confortables, le tout au goût du jour ; quelquefois aussi des consoles et d'autres petits meubles sur lesquels sont exposés des potiches, des céramiques, des grès, des étains, des cristaux, des objets d'art. Près de la salle à manger, se trouve une pièce destinée au service : c'est l' « office ».

Dans les logements modestes, la salle à manger tient souvent lieu de salon.

Le matériel de la table est extrêmement varié. Il se compose de pièces d'argenterie ou de ruolz, de services en faïence ou en porcelaine, de verreries, de cristaux, dont le détail serait fastidieux, tout le monde pouvant en voir des échantillons dans les nombreux magasins spéciaux. On les modifie, on les perfectionne, on en crée de nouveaux suivant le goût et la mode.

Les temps contemporains marquent la disparition presque complète de la vaisselle d'argent ; on ne trouve plus guère de vaisselle plate que dans de rares familles nobles anciennes et chez quelques nouveaux riches.

Notre époque a vu naître successivement le maillechort, le métal blanc alfénide, le ruolz, l'aluminium, le nickel.

La richesse de la table des siècles précédents n'est plus. Sous Napoléon Ier, à part dans quelques grands dîners, les repas manquent de somptuosité. Sous Louis XVIII, la belle vaisselle reparaît. Sous Louis-Philippe, les repas de la Cour sont bourgeois. Le règne de Napoléon III fait renaître les belles fêtes et les splendides festins. La table est riche et élégante ; de grands candélabres d'argent, un surtout de même métal et de jolies coupes garnies de fleurs concourent à son ornementation. La vaisselle plate est en argent guilloché ; les jours de gala, elle est en vermeil et en porcelaine de Sèvres ancien ; mais beaucoup d'autres pièces sont en ruolz. Le chef du service de bouche porte l'habit noir, les huissiers sont en habit marron à la française ; un superbe nègre vêtu magnifiquement à l'orientale est exclusivement aux ordres de l'Impératrice.

Le régime démocratique, en nivelant les classes, a supprimé tout le bel apparat. Les festins ne sont plus que des réunions publiques sans véritable grandeur et

sans relief: festins commémoratifs après la Révolution; festins réformistes qui préparèrent la chute des Bourbons; festins fraternels de 1848; banquets fédératifs des Sociétés mutuelles de France; banquets politiques, parmi lesquels il faut citer les banquets des maires de 1889 au Palais de l'Industrie et de 1900 au jardin des Tuileries. Tous ces banquets sont par rapport aux grandes réceptions et aux festins princiers de l'ancien régime ce que les bals de l'Hôtel-de-Ville, chansonnés par Mac-Nab, sont aux anciens bals de la Cour.

A la fin du XIXe siècle et dans cette première partie du XXe, le linge de table est plus que jamais en faveur: linge damassé, brodé, ouvré, à entre-deux, à jours, à motifs incrustés, en dentelles.

Le service comporte de nombreuses façons. Dans les grands dîners, la table, garnie d'un tapis de laine, est recouverte d'une nappe sur laquelle est posé un magnifique chemin de table et des dessous de carafes assortis. Une guirlande de fleurs rares, à parfum discret, relie de petits sujets en biscuit de Sèvres, de Saxe, ou de jolis cristaux minuscules garnis de bouquets de fleurs et de feuillage, ou un semis de fleurs fines dessinant des arabesques orne la table. Un service de riche porcelaine est dressé; il est accompagné de verres à boire, de toutes dimensions et de toutes formes, en cristal taillé à facettes. Des carafes ou des buires, en cristal taillé, avec montures en argent, pour les vins, des carafes ou des brocs, en cristal taillé ou torse et argent pour l'eau ajoutent leur cachet à l'ensemble. Au milieu de la table prennent place des surtouts bas, des corbeilles en argent garnies de fruits, des porcelaines portant des desserts, des friandises, des gâteaux. Les cuillers, les fourchettes, les couteaux, les porte-menus, les porte-couteaux, les serviettes pliées artistement complètent la décoration. Un petit bouquet pouvant être mis au corsage ou une orchidée marque la place des dames. Des plantes vertes sont disposées de-ci de-là et des lumières à profusion éclairent la salle. Le service est fait par des domestiques en habit noir. Dans certains intérieurs opulents, les domestiques sont en culotte de satin noir ou de panne de couleur avec bas de soie et escarpins vernis à boucle d'argent.

L'aspect d'une salle à manger bien décorée et savamment dressée, étincelante d'argenterie et de cristaux, resplendissante de lumière, est véritablement féerique. Parfois, il y a abus de décor et, en présence d'un menu banal servi dans un cadre splendide, on est tenté de s'écrier: « Trop de fleurs ».

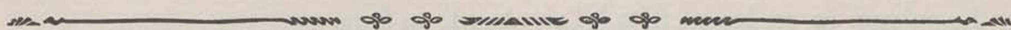
La grande somptuosité des dîners et des festins d'autrefois a subi une éclipse. Cependant, l'extrême recherche et le goût qui président actuellement à l'organisation et à la décoration des cuisines et des salles à manger sont poussés à un tel degré de magnificence qu'on peut affirmer qu'à ce point de vue, du moins, nous ne sommes pas en décadence.





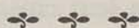
Considérations générales sur les principaux procédés de cuisson des aliments

Leur classification et quelques définitions



Considérations générales sur les principaux procédés de cuisson des aliments

Leur classification et quelques définitions



Les différents procédés de cuisson des aliments peuvent être divisés en deux grandes classes : les procédés par voie sèche et les procédés par voie humide.

1° *Procédés par voie sèche.* — Comme type de cette classe, je citerai le procédé de cuisson des viandes employé par les anciens, p. 13 et celui de la cuisson des pommes de terre sous la cendre.

L'inconvénient de la cuisson absolument à sec est de brûler inévitablement plus ou moins la partie superficielle des aliments ; aussi l'idée de graisser ou de barder les substances à cuire vint-elle bientôt à l'esprit.

Dans la cuisine moderne, les procédés ressortissant à cette classe comprennent *le rôtissage, le grillage et la cuisson en croûte.*

On prépare les rôtis à la broche ou dans un vase quelconque non clos, et la cuisson s'opère à l'air libre ou au four.

Le combustible de choix pour les rôtis à la broche, à l'air libre ou au four, est le bois ; pour le petit gibier, rien ne vaut le sarment de vigne.

Les grillades, comme leur nom l'indique, sont préparées sur des grils ; c'est au charbon de bois ou à la braise que l'opération réussit le mieux.

Il est d'une importance capitale d'éviter la fumée produite par les graisses tombant dans le feu qui impressionne désagréablement la grillade, et, pour concentrer à l'intérieur le jus des viandes, il est essentiel de commencer par les saisir, sans les brûler, à une température aussi élevée que possible, soit vers 120° ; on achève ensuite la cuisson à une température inférieure, vers 70° environ.

La cuisson en croûte est faite à l'air chaud, au four.

2° *Procédés par voie humide.* — Les procédés par voie humide comprennent l'ébullition, la cuisson lente directement dans un liquide ou au bain-marie, le pochage, la confection des différents ragoûts et celle des fritures.

a) On dit qu'une substance est *bouillie* lorsque, après avoir été mise dans un liquide à la température ambiante, elle cuit dans ce liquide porté progressivement à la température d'ébullition qu'on maintient jusqu'à la fin de l'opération. La viande prend alors le nom de *bouilli*.

Quelle que soit la substance bouillie, le liquide de cuisson se transforme en *bouillon*. Un bouillon concentré prend le nom de consommé.

Les courts-bouillons[1] sont généralement réservés à la cuisson des poissons, des crustacés et des mollusques.

Blanchir une substance alimentaire, c'est la faire cuire incomplètement dans un liquide. Les substances à blanchir sont d'abord lavées ou mise à dégorger dans de l'eau froide, puis plongées dans un liquide clair dont la température est progressivement élevée jusqu'à 100°; enfin leur cuisson est achevée dans des jus. Cette opération s'applique surtout aux légumes, elle a pour but de leur enlever leur âcreté et leur amertume; on l'emploie aussi pour les issues d'animaux de boucherie et de porc, ainsi que pour les foies de volaille, les crêtes et les rognons de coq.

b) Étymologiquement, le mot *pocher* signifie mettre en poche. Au sens culinaire, il est employé surtout pour exprimer l'action qui consiste à faire cuire des œufs dans un liquide bouillant : l'albumine du blanc, en se coagulant, enveloppe le jaune d'une véritable poche. Les œufs à la coque sont des œufs pochés en coquilles.

Mais, d'une façon générale, toutes les fois qu'on met un corps contenant de l'albumine dans un liquide suffisamment chaud, cette albumine se coagule à la surface; elle protège de cette façon l'intérieur de la substance et la préparation prend un goût particulier qui mérite une désignation spéciale. Lorsqu'une farce, un poisson, des filets de volaille sont cuits dans un liquide clair chaud, on dit bien qu'ils sont pochés, mais on n'emploie guère ce terme quand il s'agit de viande de boucherie. C'est ainsi que l'on désigne à tort, sous le nom de gigot bouilli, le gigot dit aussi « à l'anglaise », qui est cuit dans de l'eau ou dans du bouillon bouillant. Il me paraît indispensable de différencier nettement les deux modes de cuisson, suivant que la substance à cuire est mise dans un liquide froid, qu'on porte ultérieurement à l'ébullition, comme dans la préparation du pot-au-feu, ou qu'elle est mise directement dans un liquide à une température suffisante pour coaguler aussitôt l'albumine à la surface, comme dans la préparation du gigot

---

1. On désigne ainsi des mélanges liquides à base de vin et d'eau plus ou moins vinaigrée, assaisonnés et aromatisés avec sel, poivre en grains, oignons, carottes, persil, thym, laurier, etc., qu'on fait bouillir avant de s'en servir. Les substances cuites dedans ultérieurement (poissons, crustacés, mollusques) n'y séjournent généralement que peu de temps, pendant de « courts bouillons » ; d'où le nom donné à ces préparations.

à l'anglaise et dans celle du filet de bœuf poché aux tomates, p. 464. Dans le premier cas, il est légitime de dire que la substance est *bouillie*; dans le second, il me semble absolument logique de la qualifier de *pochée*.

c) Les *ragoûts* sont des mets appétissants dont les éléments solides sont cuits plus ou moins dans une sauce.

Ils peuvent être divisés en six groupes : les ragoûts proprement dits, les sautés, les salmis, les braisés, les fricassées et les salpicons.

Dans les *ragoûts proprement dits,* dont le type est le ragoût de mouton, on commence par faire revenir la viande, c'est-à-dire qu'on la fait chauffer dans un vase découvert avec un corps gras, de façon à lui faire prendre couleur avant de la mettre à cuire dans la sauce, en vase incomplètement clos. Parmi les ragoûts proprement dits on range *la gibelotte,* qui est un ragoût de lapin, p. 648; *les civets,* qui sont des ragoûts avec sauce au vin liée au sang, dont le plus connu est le civet de lièvre, mais qu'on peut faire aussi avec d'autres viandes (voir le civet de canard, p. 588) et même avec du poisson (voir le civet de lamproie, p. 341); et *la matelote blanche,* qui est un ragoût de poisson, dont la sauce au vin est liée au beurre manié avec de la farine.

Les *sautés* de viande peuvent être considérés comme des ragoûts, à sauce plus ou moins courte, de viandes tendres coupées en petits morceaux ou naturellement de petites dimensions, nécessitant moins de cuisson que les autres. On prépare en sautés les grenouilles, les rognons, les filets mignons, le poulet, le veau, etc. On commence par les faire revenir, en les faisant sauter avec un corps gras, dans une casserole basse, ouverte, munie d'un long manche et portant le nom de sauteuse ; puis on achève leur cuisson dans un mouillement plus ou moins abondant en continuant à faire sauter pour empêcher que les substances s'attachent au fond de l'appareil.

Dans les sautés de légumes, la cuisson s'achève sans mouillement.

Comme exemples de légumes sautés, on peut citer les pommes de terre, p. 717, et le riz, p. 710.

Les *salmis* sont des ragoûts dans lesquels la viande n'est pas seulement revenue, mais à moitié cuite au moins avant d'être mise à mijoter dans une sauce ; exemples : le salmis de bécasses, p. 630, et le salmis de homard, p. 284.

Les *viandes braisées, ou en daube,* car les deux expressions sont synonymes, sont des ragoûts cuits en vase hermétiquement clos. La préparation est faite dans des appareils appelés braisières ou daubières; le nom de braisière a été donné à ces ustensiles parce qu'à l'origine on garnissait de braise leur couvercle à rebord. La cuisson des braisés est conduite à petit feu sous l'action combinée de la chaleur du combustible et de la vapeur des jus emprisonnés dans l'appareil. Aujourd'hui, on fait généralement les braisés au four.

Parmi les plats de viandes braisées, on peut mentionner la daube de faux filet, p. 464, le fricandeau, viande de veau piquée, braisée dans son jus, p. 499, et comme

plats de légumes cuits en vase clos, les pommes de terre à la vapeur, les pommes de terre à l'étuvée ou à l'étouffée, le couscous, p. 704, la potée fermière, p. 772.

Les *fricassées* sont des ragoûts dans lesquels la viande n'est pas revenue avant d'être mise dans la sauce. Exemples : les *blanquettes*, qui sont des fricassées de viandes blanches (poulet, veau, agneau, chevreau), avec sauce à la crème, et les *matelotes* ordinaires, qui sont des fricassées de poisson avec sauce au vin.

Les *salpicons* sont des ragoûts fins qui servent surtout de garnitures. Ils sont composés de viandes délicates et de légumes de choix, truffes, champignons, cuits à part, puis coupés en petits cubes, enfin liés avec une sauce savoureuse.

Par extension, on donne le nom de salpicons à des mélanges de légumes ou de fruits cuits ou confits, coupés en dés et liés avec des sauces ou des jus appropriés.

d) Faire *frire* une substance, c'est la faire cuire dans un bain constitué par un ou plusieurs corps gras.

Le friturier doit savoir que tous les corps gras ne s'altèrent pas à la même température ; le beurre ordinaire se décompose à 120° ; clarifié, il peut aller jusqu'à 135° ; les graisses animales, dont les meilleures comme goût sont la panne de porc fondue, la graisse de rognon de veau ou de bœuf, les graisses de volaille et notamment la graisse d'oie, se décomposent entre 180° et 210° ; enfin viennent les graisses végétales, dont certaines, telle l'huile d'olive bien pure, résistent à 300°.

Pour mettre au point un bain de friture, il est essentiel de commencer par le clarifier, c'est-à-dire lui enlever ses impuretés, puis on le passe au travers d'un linge ; cette dernière opération devra être répétée chaque fois que le bain aura servi. Un bon bain de friture doit toujours être clair ; il doit de plus être abondant, de manière que l'introduction du corps à frire n'en abaisse pas sensiblement la température.

On peut diviser les fritures en deux groupes très distincts :

1° la friture au beurre, dans laquelle la cuisson est menée d'une façon relativement lente, à une température forcément inférieure à 120° si l'on opère avec du beurre ordinaire, ou à 135° si l'on emploie du beurre clarifié.

2° la friture à la graisse animale ou végétale, dans laquelle la substance est saisie, puis cuite, à une température toujours supérieure à 140° et dépassant parfois 200°.

A mon avis, seul le mode de coction du deuxième groupe constitue la véritable friture, et il serait préférable de lui réserver exclusivement ce nom, la cuisson au beurre présentant des caractères différents. Je dirai donc que *faire frire une substance, c'est la faire cuire à une température toujours supérieure à 140°, dans un bain de graisse animale ou végétale.*

Au point de vue de leur température, les bains de friture proprement dits sont souvent désignés par l'une des expressions suivantes : friture moyenne, friture chaude, friture très chaude, qui correspondent respectivement à 140°, 160° et 180°.

Les substances panées ou enrobées de pâte doivent être plongées directement dans de la friture chaude, de façon que l'enveloppe se prenne aussitôt sans se désagréger.

Les poissons d'une certaine dimension, soles, merlans, etc., qui demandent une cuisson relativement prolongée, doivent être mis dans une friture moyenne.

Les petits poissons, pour devenir croustillants, doivent être jetés dans un bain très chaud qui les saisisse vivement. L'huile d'olive leur convient d'autant mieux que, la cuisson durant très peu de temps, le bain ne leur communique aucun goût étranger.

Les légumes à frire sont, le plus souvent, plongés au début dans une friture à température moyenne pour les déshydrater. Le type de la friture de graisse animale pour légumes est un mélange de panne de porc fondue et de graisse de rognon de bœuf ou de veau. La cuisson est parfois faite en deux temps et même en trois, comme il est expliqué à l'article « Pommes de terre soufflées », p. 715. On peut aussi employer la graisse d'oie ou l'huile, si l'on en aime le goût.

On considère généralement que le meilleur bain de friture pour la pâtisserie, les beignets, etc., est un mélange de 50 pour 100 de graisse d'oie et 50 pour 100 de graisse de rognon de veau; ou encore du beurre fondu clarifié; j'aime mieux la panne de porc fondue.

Lorsqu'on n'a pas commencé une opération de friture dans un bain très chaud, il est bon de pousser plus ou moins la température à la fin.

Comme exemples de cuisson dans du beurre fondu, je citerai la formule de la p. 332, dite « à la meunière », applicable à tous les poissons fins, de dimensions moyennes, et aussi les préparations dites « poêlées » de viandes et de volaille, qui diffèrent des rôtis à la poêle par la quantité de beurre qui les imbibe et en modifie le goût.

Le chauffage au gaz est le procédé le plus commode pour toutes les préparations culinaires par voie humide, parce qu'il permet de régler la température au gré de l'opérateur et qu'il ne communique aucun goût aux substances en cuisson, ce qui se produit quand on l'emploie pour les préparations par voie sèche, notamment pour les grillades.



Les *gratins* et les *aspics* ne sont pas des plats cuits d'une façon spéciale; après avoir été préparés suivant l'une des méthodes indiquées plus haut, ils subissent simplement un finissage.

On désigne sous le nom de gratins des mets cuits saupoudrés de fromage râpé, de mie de pain ou de chapelure mélangées ou non avec du fromage râpé, et dont on fait dorer la garniture au four ou à la pelle rougie au feu.

On désigne sous le nom d'aspics des substances alimentaires cuites, enrobées dans de la gelée et servies froides.

Groupons dans un tableau synoptique les différents procédés dont nous venons de parler.

I. — PROCÉDÉS PAR VOIE SÈCHE

a) RÔTISSAGE	*b*) GRILLAGE	*c*) CUISSON EN CROÛTE
Rôtis.	Grillades.	Patés.

II. — PROCÉDÉS PAR VOIE HUMIDE

a) ÉBULLITION	*b*) POCHAGE	*c*) CUISSON DES DIVERS RAGOÛTS comprenant :						*d*) FRITURES	
comprenant la confection des potages et des soupes, la préparation des viandes et des légumes bouillis ; les courts-bouillons ; blanchir : cuisson incomplète dans un liquide.	des substances albumineuses : œufs pochés, gigot poché, filet poché, etc., etc.	1° *les ragoûts proprement dits* tels que : ragoûts de mouton, gibelotte, civets, matelote blanche, etc.	2° *les sautés* de viandes tendres et de légumes.	3° *les salmis* de gibier, de crustacés, etc.	4° *les braisés*: viandes braisées ou en daube ; légumes à l'étouffée ou à l'étuvée.	5° *les fricassées* de viandes blanches: blanquette de veau; matelote, etc.	6° *les salpicons* : ragoûts de viandes délicates et de légumes de choix cuits à part et liés avec des sauces savoureuses.	1° *au beurre* à basse température : poêlés, poissons « à la meunière ».	2° *à la graisse animale ou végétale* à température élevée (véritable friture), etc. : poissons, légumes, pâtes, etc., etc.

PROCÉDÉS DE FINISSAGE

Gratins, aspics, etc.

Après avoir précisé ces quelques notions fondamentales, il est bon de dire un mot des fonds de cuisson, glaces de viandes, essences, fumets et appareils, des sauces et des potages, pour achever cette introduction à l'art culinaire.



Fonds de cuisson, glaces de viandes, essences, fumets et appareils

Fonds de cuisson, glaces de viandes, essences, fumets et appareils

Fonds de cuisson. — Les fonds de cuisson sont des jus ou extraits de viande liquides, assaisonnés et aromatisés avec des légumes et des condiments.

Glaces de viande. — Les glaces de viande sont le résultat de la réduction lente de fonds très limpides, dépouillés à plusieurs reprises, et qu'on passe plusieurs fois au travers de linges très fins avant de les amener à l'état pâteux ou à l'état solide.

Essences. — Les essences sont des glaces de veau saturées, soit de jambon : telle l'essence de jambon, soit de légumes : telles l'essence de champignons et l'essence de truffes.

Fumets. — Les fumets sont des glaces de gibier ou de poisson.

Appareils. — Au sens culinaire, les appareils sont des combinaisons qui, comme les glaces de viande, les fumets et les essences, servent à corser les préparations culinaires, mais qui en diffèrent en ce qu'il n'entre pas de fonds dans leur composition.

L'appareil le plus simple est le roux.

L'appareil Mirepoix et l'appareil d'Uxel sont des appareils aromatisés.



Quelques mots sur les sauces

Quelques mots sur les sauces

Les sauces sont des combinaisons alimentaires liquides, liées ou non liées, qui servent d'accompagnement à certains mets.

Les sauces liées, de beaucoup les plus importantes, se composent toutes d'un fond plus ou moins succulent, assaisonné, aromatisé, et d'une liaison. Le nombre des fonds de sauce est considérable, celui des aromates est très grand et il y a beaucoup de façons de lier une sauce ; aussi, dans ces conditions, il est facile de comprendre que, le nombre des combinaisons possibles étant pour ainsi dire infini, il y a là une véritable mine pour le chercheur.

Toutes les sauces liées peuvent être rangées dans l'une des classes suivantes :

1° les sauces à base d'huile, dont le type est la mayonnaise.

2° les sauces à base de lait ou de crème, dont le type est la sauce Béchamel maigre.

3° les sauces à base de beurre, dont le type est la sauce dite *hollandaise*.

4° les sauces à base de consommé de substances animales, les plus nombreuses.

5° les sauces à base de bouillon de légumes, employées surtout dans la cuisine végétarienne.

6° les sauces mixtes, procédant à la fois de deux ou de plusieurs des classes précédentes.

Le type des sauces non liées est la vinaigrette.

Les sauces à base de consommé de substances animales peuvent être divisées en plusieurs groupes, suivant la nature du consommé employé : consommé de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de crustacés, de mollusques, de poissons.

On peut encore les partager, au point de vue de leur couleur, en deux groupes · les sauces brunes et les sauces blondes.

Le type des sauces brunes est la sauce dite *espagnole*[1], à base de fond brun, liée au roux. Les *sauces civet,* liées au sang, font partie de ce groupe.

Les sauces blondes peuvent être subdivisées en : veloutés gras ou maigres, à base de fond blanc, liés à la fécule ou à la farine cuite à blanc et soigneusement dépouillés ; en sauces dites *allemandes*, à base de velouté, dont la liaison est parachevée avec des jaunes d'œufs ; et en *sauces suprêmes,* à base de velouté, liées à la fois à la fécule ou à la farine cuite à blanc et aux jaunes d'œufs, puis montées à la crème et mises au point avec du beurre fin. Ces dernières, essentiellement savoureuses, sont le triomphe de la cuisine raffinée.

L'art du saucier consiste à marier les éléments dont il dispose, à les fondre de manière à obtenir un tout qui s'harmonise parfaitement avec la base fondamentale du plat, qu'il est destiné à faire valoir, mais dont il ne doit être qu'un accompagnement.

Dans les grandes maisons, la fonction du saucier est spécialisée ; son travail consiste à préparer chaque jour pour ses créations les fonds et les appareils dont il se servira, le moment venu, concurremment avec les essences et les aromates dont son laboratoire doit être pourvu. De même qu'un peintre, à la recherche d'un ton, amalgame sur sa palette différentes couleurs pour arriver à son but, l'artiste saucier, puisant successivement dans différentes préparations élémentaires, tenues au chaud, au bain-marie, amalgame leurs différentes saveurs pour arriver au résultat rêvé.

Mais il est rare qu'un modeste amateur puisse travailler ainsi. C'est pourquoi, dans mes formules, au lieu de parler d'éléments composés dont on ne dispose que rarement, j'ai jugé préférable de donner pour chaque sauce les proportions des éléments simples qu'on trouve partout, et d'indiquer ensuite le détail des opérations à exécuter. C'est là, je crois, la solution la plus pratique du problème compliqué de la préparation des sauces.

---

1. La sauce espagnole et la sauce allemande tirent leur désignation de leur couleur.



Définition et classification des Potages

Définition et classification des Potages

Les potages sont des aliments plus ou moins liquides, généralement servis chez nous au commencement du repas du soir.

Ces aliments sont à base de bouillon de viande de boucherie, de volaille, de gibier, de crustacés, de poissons ou de légumes.

Ils sont accompagnés ou non d'une garniture.

Lorsque la garniture est constituée, en totalité ou en partie, par des tranches de pain qu'on fait tremper dans le bouillon, le potage prend le nom de soupe[1].

Les potages proprement dits peuvent être divisés en deux grandes classes, suivant qu'ils sont ou ne sont pas liés.

Les potages non liés comprennent les bouillons et les consommés.

La liaison des potages peut être faite de bien des façons : au moyen d'un roux plus ou moins foncé, de jaunes d'œufs, de beurre, de crème, d'un féculent quelconque, etc. En réalité, on emploie le plus souvent plusieurs de ces agents à la fois; aussi est-il difficile de classer les potages d'après leur mode de liaison.

Les trois caractères les plus nettement différentiels sont :

a) l'emploi de purées; *b*) l'emploi de crème sans addition de jaunes d'œufs; *c*) l'emploi de crème additionnée de jaunes d'œufs. C'est sur eux que je vais baser mon essai de classification des potages liés, que je diviserai en six groupes :

1° les potages sans purée ni crème, qui seront désignés par leurs éléments constitutifs;

2° les potages sans purée, dans la liaison desquels entre de la crème et pas de jaunes d'œufs; ce seront les *potages à la crème*;

---

1. Le mot soupe signifiait autrefois tranche de pain; d'où l'expression « tremper la soupe » et l'emploi, au figuré, du mot soupe pour désigner l'ensemble de l'aliment.

3° les potages sans purée, dans la liaison desquels entrent de la crème et des jaunes d'œufs ; je les désignerai sous le nom de *potages veloutés*[1] ;

4° les *potages purée* proprement dits, sans crème ni jaunes d'œufs ;

5° les potages purée, dans la liaison desquels entre de la crème et pas de jaunes d'œufs ; je les appellerai *potages crème*[2] ;

6° les potages purée, dans la liaison desquels entrent simultanément de la crème et des jaunes d'œufs ; je leur réserverai le nom de *potages crème veloutée*.

Dans l'exposé des formules j'observerai l'ordre général suivant : 1° Potages non liés ; 2° Potages liés sans purée ni crème ; 3° Potages à la crème ; 4° Potages veloutés ; 5° Potages purée ; 6° Potages crème ; 7° Potages crème veloutée ; 8° Soupes.

---

1. Le terme « velouté » est employé tour à tour, dans le langage culinaire courant, avec deux sens différents : il sert, d'une part, à désigner les sauces blondes (grasses ou maigres), bien dépouillées, à base de fond blanc, liées avec de la fécule ou avec de la farine blondie dans du beurre et, d'autre part, les potages liés avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème ; d'où des confusions.

Pour éviter toute ambiguïté, j'ai employé le vocable comme substantif, dans la classification des sauces, p. 96 et je l'emploie comme adjectif, dans la classification ci-dessus, pour qualifier les potages sans purée, liés aux jaunes d'œufs délayés dans de la crème.

2. Le mot potage crème, qui est assez euphonique, est employé dans des sens différents : les uns appellent ainsi, en vue de les anoblir, de simples potages purée ; d'autres semblent vouloir désigner de cette façon les potages liés à la crème et aux jaunes d'œufs ; d'autres enfin l'appliquent aux potages liés avec un roux plus ou moins foncé et de la crème. Il est essentiel de préciser le sens des mots que l'on emploie.



Les Champignons comestibles de France

Les Champignons comestibles de France

Mon but n'est pas de faire ici un Traité de Mycologie. Je pourrais me borner à donner simplement quelques recettes se rapportant aux champignons les plus connus, mais il m'a semblé qu'une étude sommaire des principaux champignons comestibles de France ne serait pas déplacée dans ce livre, étant donné la multiplicité de leurs espèces et l'importance de leur rôle en Gastronomie. Il suffit, en effet, pour s'en rendre compte, de supposer un instant qu'ils n'existent pas : combien de savoureux entremets de légumes, combien d'exquises garnitures nous manqueraient; quels seraient la saveur et le parfum d'un grand nombre de sauces et de ragoûts!

De tout temps les champignons ont concouru à l'alimentation des hommes.

La truffe blanche était connue du temps de Moïse.

Les Grecs appréciaient les champignons. En reconnaissance de la création faite par Chérips d'un nouveau ragoût de truffes, ils décernèrent à ses enfants le titre de Bourgeois d'Athènes.

Les Romains étaient très friands de cryptogames et ils considéraient l'oronge comme un manger des dieux. Horace les a chantés et Apicius leur a consacré tout un ouvrage.

En France, les champignons ont toujours été très recherchés. Plusieurs espèces, telles que les champignons de couche, les morilles, les cèpes, les oronges et les truffes viennent en tête parmi les meilleures.

Malheureusement, tous les champignons ne sont pas comestibles; un certain nombre d'entre eux sont même franchement toxiques. Cette toxicité était connue anciennement : Pline en parle et Locuste, la grande empoisonneuse, a su en tirer parti pour faire périr Claude et Britannicus.

Les champignons sont des végétaux cryptogames dépourvus de chlorophylle.

Ils se reproduisent au moyen de semences extrêmement petites, appelées *spores*, qui forment une poussière abondante se disséminant dans l'atmosphère. Les spores, en germant, donnent naissance à des filaments ramifiés très fins et très nombreux; c'est le *mycelium*, appelé « blanc de champignon » dans les champignons de couche. Dans les espèces connues du public sous le nom de champignons, le mycelium produit des fruits volumineux qui paraissent être toute la plante mais qui, en réalité, n'en sont qu'une partie puisqu'il naît de nouveaux fruits après qu'on a cueilli les champignons. Une seule spore donne naissance à un mycelium très étendu qui envahit le sol sous la forme d'une grande moisissure circulaire donnant des fruits sur toute sa périphérie. Ainsi se produisent les « ronds de sorcières ».

Le mycelium existe toujours bien que, parfois, il soit difficile ou même impossible à constater dans de rares espèces; il sert à nourrir la plante aux dépens du corps sur lequel il se fixe.

Les spores sont de petites vésicules de couleur variable; elles sont contenues dans une sorte de membrane plus ou moins épaisse appelée *hymenium*. Cet hymenium est disposé à la surface d'un réceptacle ou inclus à l'intérieur d'un conceptacle; il est constitué par des cellules fertiles nommées les unes *asques*, les autres *basides* entremêlées à des cellules stériles: d'où la classification en *Ascomycètes* et *Basidiomycètes*. Lorsque les appareils sporifères se développent à l'intérieur d'un conceptacle, le champignon prend une forme plus ou moins sphérique (ex. : la truffe); lorsqu'ils sont disposés sur un réceptacle, ils amènent chez le champignon une grande variété de formes.

Au point de vue gastronomique, il faut retenir dans la classe des Basidiomycètes le groupe des *Hyménomycètes*, le plus important de tous et celui des *Gastéromycètes*; dans la classe des Ascomycètes, le groupe des *Discomycètes* et celui des *Périsporiacées*.

L'hymenium, chez les Hyménomycètes, est limité à une partie de la surface des champignons qui prend des caractères spéciaux; il est toujours tourné vers la terre. Suivant les espèces, il peut être formé par des lames rayonnantes, des tubes, des aiguillons, des dents, des verrues, etc. La partie du champignon qui la porte s'appelle le *chapeau*, lequel repose sur un *pied* central ou excentrique; parfois le pied manque. Une exception existe dans ce groupe pour les clavaires qui forment des petits buissons de tiges ramifiées.

Chez les Discomycètes, au contraire, l'hymenium est tourné en haut et disposé en forme de disque, d'où leur nom. Ce disque peut former une cupule plus ou moins régulière (Pézizes) ou prendre l'aspect d'une lame façonnée en cône et creusée d'alvéoles (Morilles) ou contournée plus ou moins irrégulièrement (Helvelles).

Il existe encore chez certains champignons des organes importants à connaître : ce sont la *volve*, l'*anneau*, la *cortine*, le *voile*.

La volve (volva) est une membrane qui s'insère à la base du pied et qui enveloppe entièrement le champignon dans son jeune âge : on dit alors qu'il est à l'état d'œuf. Quand le champignon grandit, la volve se déchire ou se fragmente et il se produit une véritable éclosion. Les débris de la volve persistent chez le champignon à l'état adulte; c'est pourquoi il faut savoir la reconnaître.

L'anneau est une collerette circulaire qui s'insère sur le pied. Lorsque le champignon est jeune, l'anneau est fixé au bord du chapeau; il enferme alors les lames avec leurs spores dans une chambre close.

La cortine (cortina) est une membrane très délicate formée par des filaments très fins, une sorte de filet qui se fixe à la partie supérieure du pied et recouvre le chapeau dans le jeune âge. Lorsque le chapeau s'épanouit, la cortine se déchire et ne laisse que quelques filaments suspendus au bord du chapeau, ou un anneau filamenteux sur le pied.

Le voile est un tissu mince, fugace, qui enveloppe entièrement le champignon. Il est moins bien caractérisé que la volve.

Les champignons peuvent être divisés en comestibles, vénéneux, suspects et indifférents.

Ils croissent presque exclusivement à la surface du sol, exception faite pour ceux qui vivent sur le tronc ou sur les branches d'arbres ou d'arbrisseaux et pour les espèces souterraines.

Ils apparaissent en toutes saisons : quelques-uns naissent au printemps ; d'autres, plus rares, se montrent en hiver; la fin de l'été et l'automne sont les saisons de prédilection du plus grand nombre des espèces.

Leurs formes sont très diverses; leurs couleurs sont multiples et variées, variables même avec l'âge sur le même individu. La couleur peut être uniforme dans toute la plante, ou bien le chapeau et le pied peuvent présenter des colorations différentes.

Quelques champignons sont phosphorescents.

La plupart des champignons comestibles ont, à l'état frais comme à l'état sec, peu ou pas de saveur. Cependant, chez quelques-uns, il existe une saveur agréable de châtaigne, de noisette, etc.; d'autres, au contraire, ont une saveur âcre, poivrée, brûlante.

Leur odeur est fréquemment nulle. Certains ont simplement ce qu'on appelle une odeur douce de champignon, mais quelques espèces ont une odeur agréable de farine fraîche, de violette, d'anis, de vanille, de lavande, de flouve, de fruits, etc.

Les champignons vénéneux ou indifférents, lorsqu'ils ne sont pas inodores,

ont parfois une odeur désagréable et même fétide ; mais ils peuvent aussi, comme les bons champignons, avoir un parfum agréable.

Parmi les champignons vénéneux, les uns sont mortels[1] ; d'autres déterminent une intoxication plus ou moins grave ; enfin certains provoquent seulement une violente indigestion.

Aussi, en dehors des champignons classiques : champignons de couche, cèpes, morilles, chanterelles, clavaires, hydnes, truffes, etc., achetés sur les marchés des grandes villes où il existe un contrôle sérieux, faut-il être très circonspect dans le choix d'autres champignons et ne se fier pour leur détermination qu'à des personnes qualifiées.

Les champignons s'altèrent très vite et leur décomposition peut les rendre dangereux ; par exemple les helvelles qui, lorsqu'elles sont trop avancées, peuvent causer des accidents graves.

En France, sur 1 600 champignons dits supérieurs, il existe 100 champignons réellement intéressants : 80, parce qu'ils sont d'excellents comestibles ; 20, parce qu'ils sont très dangereux.

---

1. Les espèces de champignons qui causent des empoisonnements mortels sont peu nombreuses. Elles appartiennent aux genres Amanita, Volvaria, Entoloma.

TABLEAU DES PRINCIPAUX CHAMPIGNONS COMESTIBLES DE FRANCE

BASIDIOMYCÈTES

Hyménomycètes	*Agaricinées*	Spores blanches	Amanita. Lepiota. Armillaria. Tricholoma. Clitocybe. Collybia. Pleurotus. Hygrophorus. Cantharellus. Lactarius. Russula. Marasmius.
		Spores roses	Volvaria. Pluteus. Entoloma. Clitopilus.
		Spores ocracées	Pholiota. Cortinarius. Paxillus.
		Spores pourpres	Psalliota.
		Spores noires	Coprinus.
	Polyporées		Polyporus. Boletus. Fistulina.
	Hydnées		Hydnum.
	Clavariées		Sparassis. Clavaria.
	Théléphorées		Craterellus.
Gastéromycètes	*Lycoperdinées*		Lycoperdon. Bovista.

ASCOMYCÈTES

Discomycètes	Peziza. Morchella. Helvella. Gyromitra. Verpa.
Périsporiacées	Tuber. Chœromyces. Terfezia.

Hyménomycètes.

Les Hyménomycètes comprennent tous les champignons dont les organes de fructification sont placés à l'extérieur.

Agaricinées.

Les Agaricinées sont caractérisées par la présence de lames ou feuillets rayonnants qui adhèrent à la face inférieure du chapeau et portent les spores. Les spores sont blanches, roses, ocracées, pourpres ou noires ; leur coloration est à peu près constante dans la même espèce à la maturité, mais elle n'est pas toujours semblable à celle de l'hymenium qui les contient.

Agaricinées a spores blanches.

Amanites.

Les Amanites (Amanita) sont des champignons munis d'une volve, enfouie sous terre le plus souvent, et d'un anneau fixé au tiers supérieur du pied. Ce genre renferme quelques champignons comestibles excellents, à chair épaisse et ferme, d'odeur et de saveur agréables.

On appelle *Oronges* les espèces comestibles les plus remarquables et aussi, quelquefois, des espèces vénéneuses.

Les principales amanites comestibles sont :

l'*Oronge vraie* (A. Cæsarea), ou *Oronge des Césars,* célèbre depuis l'époque romaine ; beau champignon orangé plus ou moins foncé, pourvu d'un anneau de même couleur en forme de collerette retombante et d'une volve blanche en étui à la base du pied ;

l'*Oronge blanche* (A. ovoïdea), ou *Coucoumelle blanche* ; champignon tout blanc ;

l'*Oronge vineuse* (A. rubescens), ou *Golmotte* ; excellent champignon rougeâtre ou lie de vin, à chair rouge vineuse ou rougissant lentement à l'air ;

l'*Amanite en étui* (A. vaginata), ou *Coucoumelle grise*, *Grisette* ; champignon grisâtre ou roussâtre.

Lépiotes.

Les Lépiotes (Lepiota) sont des champignons dépourvus de volve, mais munis d'un anneau souvent mobile ; la surface du chapeau est écailleuse ou pelucheuse.

Ce sont des champignons assez recherchés, à chair blanche ou un peu rousse. Leur odeur et leur saveur, peu prononcées, sont agréables.

Les principales lépiotes comestibles sont :

la *Lépiote élevée* (L. procera), ou *Grande Coulemelle, Grisotte,* appelée encore *Champignon à la bague*. Ce champignon est un des plus grands qui existent ; il est remarquable par son port élégant et sa haute et forte structure. C'est un bon champignon, très apprécié ;

la *Lépiote pudique* (L. pudica), ou *Toute blanche* ; champignon très savoureux à odeur agréable de faux mousseron ; ressemble extérieurement à une pratelle ;

la *Lépiote raboteuse* (L. rhacodes), ou *Coulemelle bâtarde,* dont la chair rougit à l'air ;

la *Lépiote excoriée* (L. excoriata), ou *Petite Coulemelle.*

Armillaires.

Les Armillaires (Armillaria), de même que les lépiotes, ont un anneau à la partie supérieure du pied. Ce sont des champignons très nuisibles pour les arbres.

Deux espèces sont comestibles :

l'*Armillaire de miel* (A. mellea), espèce très commune dans les bois, mais peu prisée ; comestible seulement lorsque les sujets sont jeunes ;

l'*Armillaire robuste* (A. robusta) qui fournit de nombreuses variétés dont l'une, à odeur de radis et à saveur piquante, est très recherchée dans les environs de Nice.

Tricholomes.

Les Tricholomes (Tricholoma) n'ont ni volve, ni anneau ; ce sont des champignons à pied épais et robuste. Beaucoup sont comestibles. Leurs différentes colorations les ont fait classer en tricholomes blancs, bleus, bruns ou gris et jaunes. Voici les principaux :

le *Tricholome de la Saint-Georges* (T. Georgii), ou *Mousseron vrai,* l'un des meilleurs parmi les tricholomes ; blanc ou légèrement jaunâtre ; odeur agréable de farine ;

le *Tricholome colombe* (T. columbetta) ; champignon satiné, difforme ; odeur agréable ;

le *Tricholome nu* (T. nudum), vulgairement *Petit pied bleu.* Champignon entièrement violet quand il est jeune. Chair bleue. Comestible délicat ;

le *Tricholome améthyste* (T. amethystinum) ;

le *Tricholome masqué* (T. personatum) ;

le *Tricholome russule* (T. russula) ; odeur de farine ; saveur agréable ;

le *Tricholome ruiné* (T. pessundatum) ; odeur de farine ; saveur douce ;

le *Tricholome équestre* (T. equestre), vulgairement nommé *Chevalier*. Champignon trapu, entièrement jaune. Comestible assez recherché.

Clitocybes.

Les Clitocybes (Clitocybe) sont des champignons assez grands, à chapeau mince creusé en forme d'entonnoir. Quelques espèces sont odorantes et comestibles, par exemple :

le *Clitocybe nébuleux* (C. nebularis), à odeur de farine ;

le *Clitocybe d'hiver* (C. brumalis), à odeur douce ;

le *Clitocybe vert* (C. viridis), à odeur d'anis ;

le *Clitocybe à odeur douce* (C. suaveolens), à odeur d'anis.

A côté des clitocybes, parmi lesquels il est souvent rangé, il faut mentionner le *Laccaria vernissé*, appelé quelquefois *Clitocybe vernissé* (L. laccata), petit champignon mince et fluet, véritable protée par l'aspect changeant de sa forme et par la diversité de ses couleurs. C'est un bon comestible, un peu difficile à recueillir à cause de sa petitesse. Sa chair, violacée, a une odeur agréable.

Collybies.

Les Collybies (Collybia) sont des champignons à chapeau un peu bosselé et mamelonné au centre, à pied fibreux, cartilagineux, qu'on peut plier sans le casser. Ils doivent être récoltés jeunes et sans taches, sans quoi ils sont coriaces, indigestes, même purgatifs dans certains cas.

Les plus communs sont :

le *Collybie à long pied* (C. longipes) ; chair blanche à odeur de noisette ;

le *Collybie à pied en fuseau* (C. fusipes), sans odeur, mais de saveur agréable ;

le *Collybie à pied velouté* (C. velutipes), chair douce, saveur agréable.

Pleurotes.

Les Pleurotes (Pleurotus) sont des champignons charnus, rarement terrestres, parasites sur les herbes, les arbrisseaux et les arbres vivants ou morts. Leur chapeau est le plus souvent semi-orbiculaire en forme d'éventail ou de coquille, avec pied latéral court et épais, ou sans pied. Leur chair est blanche et ferme ; leur odeur et leur saveur sont agréables.

Quelques pleurotes sont de bons comestibles :

le *Pleurote de l'Orme* (P. ulmarius), vulgairement *Oreille d'Orme* ;

le *Pleurote de l'Eryngium* (P. Eryngii), vulgairement *Oreille de Chardon*. Champignon extrêmement fin et très recherché.

le *Pleurote en forme d'huître* (P. ostreatus), vulgairement *Nouret* ;
le *Pleurote du chêne* (P. dryinus) ;
le *Pleurote du Pommier* (P. Pometi).

Hygrophores.

Les Hygrophores (Hygrophorus) sont des champignons peu recherchés à cause de la mollesse de leur chair. Cependant, ils sont agréables à manger ; ils ont une saveur douce et une odeur rappelant parfois celle des mousserons.

Les espèces comestibles les plus connues sont :
l'*Hygrophore virginal* (H. virgineus) ;
l'*Hygrophore pudibond* (H. pudorinus) ;
l'*Hygrophore des prés* (H. pratensis) ;
l'*Hygrophore rougissant* (H. erubescens).

Chanterelles.

Les Chanterelles (Cantharellus) ont un chapeau irrégulier creusé en entonnoir, formé par l'épanouissement du pied, à bord mince, festonné, ondulé ou enroulé ; la face inférieure est sillonnée de plis et de veines très saillantes. Ces champignons ont une odeur fine, délicate, rappelant un peu celle du citron. Leur saveur est âpre et un peu poivrée. Cette âpreté disparaît à la cuisson.

Une seule espèce est comestible :
la *Chanterelle comestible* (C. cibarius), vulgairement *Gyrole* ; beau champignon jaune d'or ou orangé vif, quelquefois blanc crème.

Lactaires.

Les Lactaires (Lactarius) sont des champignons robustes, caractérisés par le suc laiteux blanc, quelquefois jaune ou rouge qu'ils contiennent et qui s'écoule lorsqu'on les brise. Leur chapeau grand, ferme, charnu, dont le bord est roulé en dessous, est plus ou moins déprimé au milieu. Cette famille renferme beaucoup d'espèces dont quelques-unes sont comestibles. On peut citer :

le *Lactaire délicieux* (L. deliciosus), appelé vulgairement *Vache rouge*, à chair âcre, dont l'âcreté disparaît à la cuisson ; lait orangé ;

le *Lactaire à lait abondant* (L. lactifluus), vulgairement *Vache, Vachotte*, qui contient un lait blanc, abondant et doux ;

le *Lactaire doux* (L. subdulcis) ;

le *Lactaire très doux* (L. mitissimus).

Russules.

Les Russules (Russula) sont des champignons fermes, mais cassants, à port particulier, dont le chapeau présente les couleurs les plus variées, souvent très vives.

Les russules sont très nombreuses ; les espèces comestibles ont une saveur douce. Les meilleures sont :

la *Russule sans lait* (R. delica), ou *Éléphantine*, vulgairement *Prévat, Pigeon blanc*. Elle ressemble plus à un lactaire qu'à une russule ; elle a une saveur aromatique un peu résineuse ;

la *Russule verdoyante* (R. virescens), vulgairement *Palomet*. Champignon verdâtre, impossible à confondre avec aucun autre champignon. Comestible agréable, surtout lorsqu'il est jeune ;

la *Russule bleu-jaunâtre* (R. cyanoxantha), vulgairement *Charbonnier* ; saveur douce ;

la *Russule à feuillets inégaux* (R. hétérophylla), vulgairement *Bisotte* ;

la *Russule jolie* (R. lepida) ; saveur de noisette.

Marasmes.

Les Marasmes (Marasmius) sont de petits champignons peu charnus, généralement coriaces, de couleur blanc crème ou café au lait.

Une seule espèce comestible à citer :

le *Marasme d'Oréade* (M. Oreades), vulgairement *Faux Mousseron, Nymphe des Montagnes*. Chair blanche, douce, d'odeur agréable augmentant par la dessiccation. Ce champignon se dessèche facilement sans pourrir et se conserve très bien.

Agaricinées a spores roses.

Volvaires.

Les Volvaires (Volvaria) sont des champignons ayant une volve, mais pas d'anneau. Ils se rapprochent beaucoup des Amanites par leur aspect général.

Une seule espèce est comestible :

la *Volvaire soyeuse* (V. bombycina), ayant une volve très grande, jaune. Peu d'odeur ; saveur agréable.

Pluteus.

Les Pluteus n'ont ni volve, ni anneau.

Une espèce est comestible :

le *Pluteus couleur de cerf* (P. cervinus).

Entolomes.

Les Entolomes (Entoloma) sont des champignons charnus, à port de tricholomes.

La seule espèce comestible est :

l'*Entolome en bouclier* (E. clypeatum), champignon soyeux, vendu sur certains marchés sous le nom de *Mousseron gris*.

Clitopiles.

Les Clitopiles (Clitopilus) sont des champignons dont l'aspect rappelle un peu celui des Chanterelles. Leur chapeau, charnu, se continue avec le pied.

Ils sont représentés par une espèce comestible :

le *Clitopile petite prune* (C. prunulus), vulgairement *Mousseron d'Automne, Oreille de Meunier*. Très bon champignon à chair blanche et ferme, à odeur de farine fraîche.

AGARICINÉES A SPORES OCRACÉES.

Pholiotes.

Les Pholiotes (Pholiota) sont des champignons épais, charnus, ayant un véritable anneau membraneux à la partie supérieure du pied. Ils ressemblent aux armillaires.

Deux espèces méritent d'être mentionnées :

le *Pholiote du Peuplier* (P. ægerita), champignon couleur abricot, recouvert d'un léger voile soyeux blanc jaunâtre. Célèbre et très estimé dans le Midi, où il est connu sous le nom de *Pivoulade* ;

le *Pholiote précoce* (P. precox).

Cortinaires.

Les Cortinaires (Cortinarius) sont caractérisés par la présence d'une cortine et par la couleur de leurs feuillets. Ils sont extrêmement nombreux et variés. Peu sont comestibles. Ils doivent être récoltés jeunes.

Le plus intéressant est :
le *Cortinaire violet cendré* (C. violaceocinereus).

Paxilles.

Les Paxilles (Paxillus) sont de gros champignons à chapeau convexe d'abord, puis concave au centre, dont les bords sont fortement enroulés dans le jeune âge ; à feuillets se séparant très facilement des chapeaux.

Une seule espèce mérite l'attention au point de vue culinaire :

le *Paxille à bord enroulé* (P. involutus), d'odeur et de saveur agréables. Comestible seulement quand il est jeune.

Agaricinées a spores pourpres.

Psalliotes.

Les Psalliotes ou Pratelles (Psalliota), parmi lesquels prend place le *Champignon de couche*, qui est la variété cultivée de la Pratelle champêtre, sont des champignons délicats. Leur chapeau, presque globuleux dans le jeune âge, est généralement de couleur blanche ou blanchâtre ; les lames, libres, sont d'abord blanches, puis roses, enfin brun pourpre à la maturité. Le pied, plein, ferme, qui se détache facilement du chapeau, est muni vers le milieu de sa hauteur d'un anneau simple ou double. Le parfum des psalliotes est d'une grande finesse ; leur saveur est exquise.

Plusieurs espèces de psalliotes sont intéressantes ; les plus répandues sont :

le *Psalliote des champs* (P. campestris), vulgairement *Champignon rose des champs* ;

le *Psalliote des jachères* (P. arvensis), vulgairement *Boule de neige* ;

le *Psalliote des prés* (P. pratensis).

Le psalliote ou pratelle des champs présente de nombreuses variétés, toutes comestibles. Il doit être récolté avec grande attention, car on peut le confondre facilement avec des champignons mortels : l'*Amanite phalloïde* et l'*Amanite citrine*.

Agaricinées a spores noires.

Coprins.

Les Coprins (Coprinus) sont des champignons éphémères, remarquables par l'élégance grêle de leur port. Ils sont constitués par un chapeau presque membraneux, assez grand, cylindrique ou ovoïde dans le jeune âge, dont la surface est

parsemée de larges écailles filamenteuses ou de peluches soyeuses formées par l'épiderme et disposées assez régulièrement. Le pied, brillant, est muni d'un anneau mince, mobile. Les coprins sont blancs.

Une seule espèce est comestible :

le *Coprin à chevelure* (C. comatus). Très fin, mais bon seulement lorsqu'il est jeune, très frais et encore tout blanc, car il se désagrège rapidement et se liquéfie.

Polyporées.

Les Polyporées comprennent les champignons dont l'hymenium est formé par des tubes rangés verticalement sous le chapeau.

Polypores.

Les Polypores (Polyporus) comestibles sont des champignons charnus qui poussent sur le bois vivant ou mort. Ils sont remarquables par l'élégance des formes que présentent certaines espèces. La face inférieure de leurs chapeaux est tapissée de tubes faisant corps avec la chair du chapeau, soudés entre eux et dont les orifices affectent plus ou moins la forme des alvéoles d'une ruche.

Les polypores doivent être récoltés jeunes. A ce moment, leur chair est blanche et assez tendre ; leur odeur est celle de bon champignon et leur saveur est agréable. Plus vieux, ils sont durs et leur odeur devient forte.

Les principaux polypores comestibles sont :

le *Polypore feuillé* (P. frondosus), vulgairement *Poule des bois* ;

le *Polypore en râpe* (P. scobinaceus), vulgairement *Pied de mouton noir* ;

le *Polypore des brebis* (P. ovinus) ; odeur agréable.

Bolets.

Les Bolets ou Cèpes (Boletus) sont des champignons de couleurs variées, épais, charnus, à chapeau globuleux dans le jeune âge, plus ou moins étalé au fur et à mesure du développement du champignon. Leur caractéristique est la présence de tubes à la face inférieure du chapeau, dont on peut les séparer facilement. Le pied central, plein, ferme, charnu, est généralement renflé au milieu ou à son extrémité inférieure ; sa couleur diffère le plus souvent de celle du chapeau. La chair des bolets est blanche ou jaune, ferme et moelleuse. La saveur et l'odeur, agréables, peuvent servir quelquefois à distinguer certaines espèces. Ce sont des champignons excellents et très recherchés.

Parmi les bolets comestibles, on peut citer :

le *Bolet comestible* (B. edulis), appelé vulgairement *Cèpe de Bordeaux*, *Champignon polonais* ;

le *Bolet bronzé* (B. æreus), vulgairement *Cèpe noir, Tête de nègre* ;
le *Bolet d'été* (B. æstivalis), vulgairement *Cèpe d'été* ;
Ces trois espèces sont exquises.
le *Bolet bai-brun* (B. badius) ; chair douce ;
le *Bolet raboteux* (B. scaber), vulgairement *Roussile*. Doit être récolté jeune ;
le *Bolet des bœufs* (B. bovinus) ; chair douce.

Fistulines.

Les Fistulines (Fistulina) sont des champignons sans forme bien déterminée, présentant une masse volumineuse, épaisse, charnue, entière ou échancrée, d'un diamètre de 20 centimètres environ. Ils ont l'aspect d'une langue ou d'un foie supporté par un pied latéral, gros et court. Leur couleur est rouge sang ou rouge brun. Leur chair est rougeâtre, succulente, marbrée de blanc. Leur saveur est aigrelette.

Ce genre de champignons est représenté par une seule espèce :
la *Fistuline foie* (F. hepatica), vulgairement *Langue de bœuf, Foie de bœuf.*
La fistuline doit être consommée jeune ; vieille, elle est de digestion difficile.

Hydnées.

Les Hydnées sont caractérisées par la présence d'aiguillons, de dents, de soies, de tubercules formés par l'hymenium, à la face inférieure du chapeau.

Hydnes.

Les Hydnes (Hydnum) sont des champignons à chapeau de forme variable, mais ayant fréquemment celle d'un parasol plus ou moins irrégulier, dont le dessous est recouvert d'aiguillons. Les hydnes sont de couleurs variées. Leur odeur est nulle ou peu prononcée. Leur saveur, un peu acerbe, est amère et poivrée. Cette amertume et cette âcreté disparaissent à la cuisson.

Plusieurs hydnes sont comestibles. Les plus communs sont :
l'*Hydne bosselé* (H. repandum), vulgairement *Pied de mouton blanc* ;
l'*Hydne à écailles imbriquées* (H. imbricatum).

Clavariées.

Les Clavariées sont des champignons d'assez grande taille, en forme de petits arbres, de colonnes, de massues. Ils sont le plus souvent ramifiés à la manière des coraux ou des choux-fleurs.

Sparassis.

Les Sparassis (Sparassis) sont des champignons fragiles, très rameux, à rameaux aplatis, ayant quelque peu l'apparence d'une éponge.

Deux espèces, très délicates, malheureusement assez rares, existent en France :

le *Sparassis crépu* (S. crispa) ;

le *Sparassis lamelleux* (S. laminosa).

Clavaires.

Les Clavaires (Clavaria) sont des champignons charnus, fragiles, généralement très ramifiés, à rameaux arrondis, de teintes variées ; ils forment des touffes d'un poids assez considérable.

Beaucoup de clavaires sont comestibles ; les plus estimées sont :

la *Clavaire jaune* (C. flava), vulgairement *Barbe de Chêne, Mainotte* ; saveur agréable ;

la *Clavaire belle* (C. formosa) ;

la *Clavaire à pointes pourpres* (C. acroporphyrea).

Téléphorées.

Les Téléphorées comprennent des champignons particuliers ayant une forme irrégulière de corne d'abondance ou de coupe supportée par un pied.

Craterelles.

Les Craterelles (Craterellus) sont des champignons minces ayant la forme d'une trompette ou d'un entonnoir à bord retourné et festonné, dont le creux se continue en tube dans le pied. Par leur aspect, ils rappellent les chanterelles, mais ils en diffèrent par la couleur qui est ici gris cendré.

Trois espèces de craterelles sont comestibles; la plus répandue est :

la *Craterelle corne d'abondance* (C. cornucopioides), vulgairement nommée *Corne d'abondance, Trompette des morts*. Bon comestible ayant un peu la saveur de la truffe; se conserve très bien par simple dessiccation.

Gastéromycètes.

Les Gastéromycètes sont caractérisés par la formation des spores dans une enveloppe entièrement close qui ne leur donne issue que par sa déchirure ou par

sa destruction complète. Ils diffèrent en cela des Hyménomycètes, dont la fructification est externe.

Lycoperdinées.

Les Lycoperdinées comprennent des champignons ayant une enveloppe persistante et un hymenium d'abord charnu, se réduisant ensuite en une sorte de poussière.

Lycoperdons.

Les Lycoperdons ou Vesses de Loup (Lycoperdon) sont des champignons creux, en forme de toupie arrondie ou allongés en poire. Ils ont une enveloppe mince qui se détruit complètement ou s'ouvre seulement par un pore à sa partie supérieure pour donner issue aux spores. Les lycoperdons sont blancs ou de couleur claire; leur chair est blanche et tendre dans le jeune âge; plus tard, elle verdit et enfin se convertit en poussière. Certains lycoperdons atteignent parfois de grandes dimensions.

Les lycoperdons sont comestibles lorsqu'ils sont jeunes. Les plus communs sont :

le *Lycoperdon en forme de matras* (L. excipuliforme), pouvant atteindre jusqu'à 20 centimètres de hauteur;

le *Lycoperdon d'hiver* (L. hiemale);

le *Lycoperdon hérissé de pierreries* (L. gemmatum);

le *Lycoperdon en forme de poire* (L. piriforme).

Bovista.

Les Bovista (Bovista) sont des champignons ayant une grande analogie avec les lycoperdons dont ils ne diffèrent guère extérieurement que par l'absence du pied et par la présence d'un voile qui les enveloppe.

Ce sont des champignons peu communs, dont le moins rare est :

le *Bovista gigantesque* (B. gigantea), vulgairement *Vesse-loup*. Très grosse espèce, pouvant atteindre 20 à 30 centimètres de hauteur et peser 4 à 5 kilogrammes. Comestible lorsqu'il est jeune, alors que sa chair est blanche et ferme.

Discomycètes.

Les Discomycètes comprennent tous les champignons dont les fructifications ont une forme de disque ou de coupe.

Pézizes.

Les Pézizes (Peziza) sont des champignons fragiles, ayant généralement la forme d'une coupe plus ou moins régulière, avec ou sans pied, à face supérieure concave, lisse ou parfois veinée, à face inférieure lisse ou pelucheuse. Les pézizes ont des couleurs très vives; presque toute la gamme du spectre y est représentée, mais le rouge domine et la coloration est différente pour les deux faces. Toutes les pézizes peuvent être consommées sans inconvénient; ce sont de bons comestibles ayant une consistance un peu cireuse et poussant en toutes saisons.

Les principales espèces comestibles sont :

la *Pézize veinée* (P. venosa);

la *Pézize en coupe* (P. acetabulum);

la *Pézize vésiculeuse* (P. vesiculosa);

la *Pézize blanc noir* (P. leucomelas);

la *Pézize oreille d'âne* (P. onotica).

Morilles.

Les Morilles (Morchella) sont des champignons constitués par un chapeau creux plus ou moins régulièrement conique, quelquefois arrondi, dont la surface externe présente des anfractuosités profondes séparées les unes des autres par des côtes élevées, et un pied creux, dont la cavité se continue sans ligne de démarcation avec celle du chapeau. Ce chapeau est jaunâtre, roux, brun ou gris; sa couleur est toujours plus foncée au fond des alvéoles que sur les côtes; le pied est blanc. Leur parfum, qui ne se retrouve dans aucune autre espèce de champignons, est extrêmement agréable et leur saveur est exquise. C'est un comestible très recherché des amateurs, dont plus d'un le préfère à la truffe. Les morilles apparaissent au printemps, à la fin de mars, en avril, au commencement de mai. Elles sont abondantes dans les années à printemps doux et après la chute de pluie tiède.

Trois espèces de morilles existent en France :

la *Morille comestible* (M. esculenta), la plus estimée de toutes;

la *Morille conique* (M. conica);

la *Morille à pied ridé* (M. rimosipes), appelée encore *Morille semi-libre,* vulgairement *Morillon*. Espèce moins fine.

Helvelles.

Les Helvelles (Helvella) sont des champignons fragiles, demi-transparents, de formes bizarres (croissant, mître, cornette). Ils sont constitués par un chapeau

lisse formé de plusieurs lobes contournés, pliés, ondulés et comme chiffonnés, dressés ou rabattus; le pied est blanc ou roussâtre, souvent cannelé et lacuneux. Leur parfum est moins délicat que celui des morilles, mais leur saveur est très fine.

Les helvelles comestibles les plus communes sont :

l'*Helvelle crépue* (H. crispa), vulgairement *Oreille de Chat*;

l'*Helvelle lacuneuse* (H. lacunosa), vulgairement *Oreille de Judas*;

l'*Helvelle élastique* (H. elastica).

Les helvelles ne doivent être consommées que lorsqu'elles sont très fraîches, car elles deviennent facilement toxiques.

Gyromitres.

Les Gyromitres (Gyromitra) sont des champignons à tête arrondie, irrégulière, formée de côtes et creusée de sillons plus ou moins contournés qui rappellent assez bien les circonvolutions d'un cerveau.

Les gyromitres sont représentées par une espèce :

le *Gyromitre comestible* (G. esculenta), à odeur et à saveur très agréables. On le trouve à Paris à l'état sec.

Verpa.

Les Verpa (Verpa) sont des champignons dont le chapeau, plus ou moins conique, a la forme d'un dé recouvrant le pied à sa partie supérieure.

Ils sont représentés par l'espèce comestible suivante :

le *Verpa en forme de dé* (V. digitaliformis).

Périsporiacées.

Les Périsporiacées sont caractérisées par des fructifications membraneuses ou charnues dont les asques ne communiquent pas avec le milieu intérieur.

Truffes.

Les Truffes (Tuber) sont des champignons souterrains, charnus et indéhiscents, à mycelium invisible. Leur surface est habituellement couverte de rugosités; quelquefois elle est lisse. Ces rugosités sont formées par des verrues prismatiques, polyédriques ou coniques, plus ou moins larges et saillantes, qui donnent aux truffes leur aspect grenu, chagriné. Ces champignons sont caractérisés par la

présence, dans leur intérieur, de veines rameuses anastomosées de façon à former un réseau donnant à leur chair sectionnée une apparence marbrée.

La chair des truffes est blanche dans le jeune âge et presque sans parfum, puis elle devient brune, noire ou rousse par suite de la formation et de la maturité des organes reproducteurs. C'est à cette dernière période de leur développement que les truffes ont acquis tout leur parfum, qui est variable avec les espèces.

Les truffes croissent le plus communément dans les terrains calcaires[1] et principalement dans les bois de chênes et de châtaigniers, ou dans leur voisinage, à une profondeur variant entre 10 et 15 centimètres; mais on les trouve aussi dans les terrains légers et friables, sous les noisetiers, les charmes, les hêtres, les pins, les genévriers, etc. On les rencontre souvent par groupes de 10 à 20 individus ; d'autres fois elles sont isolées ou réunies par trois ou quatre seulement.

Les truffes mettent presque un an à se développer. Ce n'est qu'en novembre et en décembre qu'elles ont acquis le maximum de leurs qualités. Elles existent dans presque toutes les contrées du Monde, mais les meilleures sont incontestablement celles qui poussent en France et en tête desquelles prend place la Truffe du Périgord, la « reine des truffes ».

Toutes les truffes sont comestibles ou du moins inoffensives.

On peut grouper les truffes en deux classes : *a*) les truffes à surface verruqueuse, chagrinée; *b*) les truffes à surface lisse ou légèrement papilleuse.

A. — *Truffes à surface verruqueuse, chagrinée* :

la *Truffe à spores noires* (T. melanosporum). C'est la Truffe noire du Périgord, espèce la plus appréciée, dont l'odeur et la saveur exquises font les délices des gourmands. Cette truffe, parasite du chêne pubescent (Quercus pubescens), est récoltée non seulement dans le Périgord, mais aussi dans le Quercy, le Dauphiné, la Provence, l'Angoumois et le Poitou. Les centres de production les plus renommés sont, par ordre alphabétique, Cahors, Martel, Nérac, Romans, Sarlat, Sorges, Soumane-en-Vaucluse, Thénon;

la *Truffe noire* (T. cibarium). Cette espèce, très commune en France et très recherchée, présente parfois d'autres nuances qui ont permis d'établir les variétés

---

1. On a signalé, il y a longtemps déjà, la concomitance des truffes et du phosphate de chaux dans les départements du Lot, de la Meuse et des Ardennes. J'ai moi-même constaté dans le Gard un autre exemple de concomitance végéto-minérale. En faisant des recherches de minerai de zinc, j'ai observé que les amas calaminaires étaient fréquemment jalonnés par des gisements truffiers et l'analyse de ces truffes y a décelé des traces de zinc. Peut-être ne faut-il voir là qu'une simple coïncidence due à la sympathie de la truffe pour le calcaire qui constitue la roche encaissante des amas de calamine, et il serait sans doute excessif de tirer de cette remarque sans prétention de savantes conclusions sur la genèse de la truffe et sur celle du zinc. Il n'en est pas moins vrai que le fait est curieux ; c'est pourquoi je le mentionne.

rougeâtre, violette, blonde et même blanche qui auraient, au dire des amateurs, une saveur et un parfum différents plus ou moins appréciés. La truffe noire est récoltée dans le Languedoc, le Périgord, le Dauphiné et l'Angoumois;

la *Truffe d'hiver* (T. brumale). Cette espèce, un peu moins parfumée que les précédentes, existe surtout en Bourgogne, en Champagne et en Lorraine, où elle est désignée sous le nom de *Truffe violette*;

la *Truffe d'été* (T. æstivum). Espèce moins estimée. Pousse dans le Midi et l'Est de la France;

la *Truffe des montagnes* (T. montanum). Se rapproche comme goût de la truffe du Périgord;

la *Truffe à veines plissées* (T. mesentericum). Truffe de second ordre à odeur forte. Pousse dans le Midi, le Centre et l'Est de la France et aux environs de Paris;

la *Truffe crochue* (T. incinatum). Truffe de second ordre, connue sous le nom de *Truffe rouge*, la plus répandue en France après la truffe noire. On la trouve dans la chaîne calcaire qui va de la Côte-d'Or à l'Aube en passant par la Haute-Marne.

B. — *Truffes à surface lisse ou légèrement papilleuse :*

Dans ce groupe prennent place les truffes grises, jaunâtres, jaunes ou rousses du Poitou et de la Provence, la truffe jaune de Bourgogne, de Lorraine et de la Franche-Comté, peu comestibles. Mais la plus importante des truffes à surface lisse est incontestablement :

la *Truffe grise*[1] (T. magnatum), dont l'odeur et la saveur tiennent à la fois de l'ail, de l'oignon et du fromage. Cette truffe, appelée encore *Truffe à l'ail*, assez rare en France, où on ne la trouve guère qu'en Provence et aux environs d'Avignon, a ses détracteurs malgré sa réputation assez grande. En réalité, elle demande une certaine accoutumance, mais elle ne manque pas de charme quand on y est fait[2].

On a reproché à la truffe bien des méfaits; on l'a accusée d'être indigeste[3], de provoquer l'insomnie, la goutte. Que sais-je encore? En réalité, les truffes de bonne qualité sont nutritives et elles sont au moins aussi digestibles que la

---

1. Très commune et très recherchée en Italie, où elle est connue sous le nom de *Truffe du Piémont*.

2. On donne à tort le nom de truffes à certains autres champignons rappelant plus ou moins celles-ci par leur forme et la coloration de leur chair. Elles appartiennent à une autre famille, celle des Hyménogastrées; par exemple :

le *Melanogaster panaché* (M. variegatus), appelé aussi *Truffe musquée*.

3. Les truffes paraissent indigestes surtout lorsqu'elles accompagnent des crustacés, des foies gras, des gibiers avancés, mais alors ce sont ces derniers éléments qui sont les véritables coupables.

viande, à condition de les mâcher. Brillat-Savarin a très finement rendu hommage à leurs vertus spéciales en disant qu'elles pouvaient, en certaines circonstances, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables; cela seul devrait suffire à les réhabiliter auprès de leurs rares contempteurs.

Chœromyces.

A côté des truffes proprement dites, on peut placer une espèce souterraine intéressante mais assez rare, poussant surtout dans les sables du Nord de l'Afrique :

le *Chœromyce à méandres* (C. meandriformis), appelé aussi *Truffe blanche,* à chair blanche ou roux clair sillonnée de veines nombreuses jaune d'ocre, dont la saveur rappelle celle de la truffe noire.

Terfezia.

Les Terfezia (Terfezia), nommés vulgairement *Terfez,* ou *Terfex,* sont des champignons souterrains, charnus, indéhiscents, à chair blanchâtre, brunissant ensuite, et à mycelium apparent. Ils sont plus ou moins piriformes; ils ont peu de parfum, mais une saveur douce comparable à celle du mousseron. Contrairement aux truffes, on les trouve à la surface ou près de la surface des terrains arénacés plus ou moins calcaires et dans le voisinage de petits arbres appelés *Cistes.*

Ils sont représentés en France par une seule espèce :

le *Terfezia du Lion* (T. Leonis), rare en France où on ne le trouve que dans les départements des Alpes-Maritimes, du Var et en Corse; abondant en Algérie, surtout après les pluies.

Ce sont probablement les seules truffes connues des Anciens, celles dont parlent Dioscoride, Théophraste et Pline. Elles venaient de Carthage, de Lesbos et des déserts de Libye.

Les terfezia portent les noms suivants : *Terfas* en Afrique, *Kamès* en Asie, *Turma* en Espagne, *Tartufo bianco* en Sicile.

Les terfezia, dont la variété la plus grosse est le *Tirmania Africana,* occupent sur le globe une surface autrement considérable que les truffes noires et ils constituent pour de nombreuses populations une véritable ressource alimentaire. Simplement séchés, ils se conservent pendant des années. On n'en voit guère encore sur nos marchés, mais il est probable qu'ils finiront par y être transportés en plus grande quantité.





Le Vin

Le Vin

Le vin naturel est le produit de la fermentation du jus de raisins frais.

L'apparition de la vigne sur la terre remonte à l'époque tertiaire. L'homme primitif la trouva à l'état sauvage. Dès la plus haute antiquité, instinctivement poussé à la recherche de boissons fortes, il tira du raisin un breuvage plus ou moins alcoolisé en pressant simplement des grains fermentés au soleil. Quelque imparfait qu'ait été ce premier vin, il possédait déjà des qualités tellement séduisantes qu'il fut considéré comme un don du Ciel et qu'on lui rendit des honneurs divins. Osiris en Égypte, Bacchus chez les Grecs et dans l'Inde, Saturne chez les Latins, Noé chez les Hébreux personnifient les premiers propagateurs du vin dans la préhistoire.

La culture de la vigne semble avoir été introduite sur notre côte méditerranéenne par les Phéniciens, plus de six siècles avant notre ère. Au fur et à mesure du développement de la civilisation, on détermina les conditions les plus favorables à sa culture, on créa ses divers cépages, on découvrit des procédés perfectionnés pour fabriquer le vin, mais aussi, hélas ! des moyens scientifiques de le sophistiquer. L'un des effets du Christianisme fut l'amélioration de la viticulture et de la vinification, la plupart des couvents ayant leurs clos propres et fabriquant chacun son vin de messe. Nombre de crus très réputés aujourd'hui ont été créés par des monastères.

La vigne couvre actuellement la quinzième partie de la surface de la France ; l'industrie vinicole y occupe plusieurs millions de personnes et la production du vin y atteint de nos jours, en moyenne, une cinquantaine de millions d'hectolitres représentant une valeur totale de plusieurs milliards de francs.

Je n'ai pas l'intention de parler ici de ce qui a trait aux règles de l'œnologie ; je me bornerai à donner quelques indications sur la composition chimique des

vins, sur leurs différentes qualités qui dépendent du cépage, du terrain, du climat, du degré de maturité des raisins employés, des soins apportés à la préparation des vins et de leur âge ; je dirai quelques mots sur leur dégustation ; je fournirai des détails sur les principaux crus de France et leur classement ; enfin, je terminerai par quelques mots sur le service des vins et la question de la cave.

Composition chimique des vins.

La composition chimique des vins est assez variable. D'une façon générale, les éléments les plus importants en poids sont : l'eau, qui va de 718 à 936 grammes par litre ; différents alcools, de 45 à 135 grammes ; la glycérine, de 4 à 13 grammes ; les tartrates, de 1 gramme à 3gr,75 ; le sucre, de 1 gramme à 3 grammes (et même davantage dans certains vins très sucrés, tels que le vin de Malaga qui contient jusqu'à 146 grammes de sucre par litre) ; les matières colorantes, de 0gr,6 à 3 grammes. L'ensemble des autres composants n'atteint que 9 à 13 grammes par litre : ce sont des éthers, des essences, des aldéhydes, des matières pectiques, des principes albuminoïdes, des gommes, des dextrines, des acides variés et des sels (sels de fer, de magnésie, d'alumine, etc.) ; enfin des gaz, des ferments et des matières fermentescibles.

On appelle *extrait sec* ou *matières extractives* d'un vin la totalité de ses éléments non volatiles à la température de 100° C. La proportion de l'extrait sec varie généralement de 14 grammes à 90 grammes par litre, sauf dans certains vins très sucrés où elle peut atteindre jusqu'à 190 grammes. En général, dans les meilleurs vins rouges de France, elle varie de 18 à 26 grammes.

Propriétés et qualités du vin.

Le vin, que les poètes appellent le sang de la vigne, est un liquide vivant ; il peut devenir malade, il vieillit et il meurt.

Il constitue un aliment par ses hydrocarbures, par ses matières albumineuses et gélatineuses et par ses sels ; il répand la chaleur dans le corps et stimule l'appétit par son alcool et ses éthers ; il est tonique et fortifiant, en partie par le fer qu'il contient ; il est digestif par ses ferments. Pris en quantité modérée, il est réellement bienfaisant.

Les vins blancs jeunes, de même que les vins blancs mousseux, sont plus ou moins laxatifs, à cause de leur acide carbonique ; les vins blancs légèrement acidulés ont des propriétés diurétiques ; les vins mousseux et principalement ceux de Champagne calment les muqueuses irritées.

L'usage prolongé du vin a certainement contribué à la formation et au développement des qualités fondamentales de la race française : cordialité, franchise, gaîté, esprit, goût, qui la différencient si profondément des peuples grands buveurs de bière.

Les qualités principales du vin sont : la couleur, le goût et le parfum.

Au point de vue de la couleur, les vins se divisent en vins rouges et en vins blancs.

Les vins rouges sont le produit de la fermentation des moûts de raisins noirs. Leur couleur, plus ou moins nuancée de violet, suivant qu'ils sont corsés ou légers, varie comme teinte depuis le rose jusqu'au rouge marron, en passant par le rouge cinabre, désigné aussi sous le nom de rouge pelure d'oignon, qui est caractéristique des vins vieux.

Les vins blancs sont le plus souvent le produit de la fermentation des moûts de raisins blancs ; mais on peut en obtenir aussi avec des raisins noirs, exception faite pour ceux dits « teinturiers », en les égrappant et les pressant aussitôt après la cueillette. Leur couleur varie comme teinte depuis le jaune paille clair jusqu'au jaune ambré ou doré, caractéristique des vins vieux doux, très alcoolisés. Ceux qui proviennent de raisins blancs donnent par transparence un reflet verdâtre ; ceux qui proviennent de raisins noirs ont par transparence un reflet rosé.

Les vins gris, qui rentrent dans la catégorie des vins blancs, sont le produit de raisins roses, ou de vins blancs passés sur la râpe noire, c'est-à-dire sur la partie ligneuse des grappes de raisins noirs, ou encore d'un mélange de vins de coupage rouges et blancs.

La couleur des vins est souvent désignée sous le nom de *robe*. Elle est due aux œnotannins qui ont aussi pour effet de tempérer l'action de l'alcool sur le système nerveux, ce qui explique pourquoi les vins blancs, qui contiennent moins d'œnotannins que les vins rouges, sont plus excitants.

Le goût spécial dit *de terroir* tient le plus souvent à la nature du sol sur lequel a poussé la vigne qui a produit le vin et parfois aussi aux engrais employés.

On dit qu'un vin est *fruité* quand il a une saveur franche de raisin ; qu'il est *équilibré* quand aucun de ses éléments ne domine et qu'il a un goût franc de vin. Ici, comme ailleurs, l'équilibre parfait est une qualité relativement rare.

Un vin *bourru* est un vin jeune chargé de particules solides, au sortir de la cuve.

Un vin est *dépouillé* quand il est débarrassé par le repos des particules solides qui troublaient sa limpidité.

On appelle *vin doux* un vin qui a peu fermenté. On ne consomme comme vins doux que des vins blancs, la douceur étant un défaut dans le vin rouge.

Un vin est *fort, chaud,* quand il est chargé en alcool ; on dit encore qu'il a de

la *vinosité*, du *feu*. Il est *généreux* quand il produit, pris même en très petite quantité, une sensation de bien-être, un effet tonique. Il est dit *capiteux* quand il monte à la tête ; tous les vins capiteux sont riches en matières spiritueuses. Quand un vin est trop capiteux, on le qualifie souvent de *fumeux* (faisant monter à la tête des fumées, des vapeurs) ; on dit encore que c'est un *casse-tête*.

Un vin est *léger* quand sa teneur en alcool est relativement faible ; *frais* lorsque, à la température ambiante, il donne par sa saveur légèrement acidulée une sensation de fraîcheur agréable au palais, qui est due à une harmonie convenable entre sa teneur en alcool, en acides et en mucilages.

Un vin est *corsé, étoffé* quand il est largement pourvu d'alcool, d'extrait sec, de matières colorantes, qu'il donne dans la bouche une sensation spéciale de consistance ; on dit qu'il *emplit la bouche*, qu'il *a de la chair*, qu'il *a de la mâche*.

Un vin *liquoreux* est un bon vin, plus ou moins capiteux, ayant une saveur douce, sucrée, agréable. Cette qualification s'applique surtout aux vins blancs ; comme type de vin liquoreux, on peut citer le vin de Château Yquem. On désigne quelquefois les vins liquoreux sous le nom de *vins de paille* parce qu'on emploie pour leur fabrication des raisins dans lesquels on a concentré le sucre en les faisant plus ou moins sécher au soleil, au préalable, sur de la paille.

Les vins de *liqueur*, qui sont rouges ou blancs, se distinguent des vins liquoreux par une douceur plus prononcée due à un soleil très ardent ou à une cuisson du moût ; dans ce dernier cas, on les appelle encore *vins cuits* ; tel est le vin de Frontignan.

Un vin est dit *vif* quand il impressionne vivement le palais sans avoir aucune saveur acide. Les vins vifs sont généralement caractérisés par une robe brillante.

Il est dit *nerveux* quand il a à la fois de la chair et de la vivacité.

Un vin est dit *friand* quand on le boit toujours avec plaisir. Le type des vins friands est le vin de Chablis.

Un vin *moelleux* flatte le palais et chatouille agréablement les papilles par sa saveur fondue qui est due à la glycérine et aux gommes. On dit parfois d'un vin moelleux qu'il est *coulant*, qu'il est *tendre*.

Un vin moelleux qui a de la chair est un vin *gras*.

Un vin blanc est *onctueux* quand il joint le moelleux à la douceur. Les bons vins de Sauternes ont beaucoup d'onctuosité.

L'*arome* d'un vin, c'est-à-dire l'impression qu'il produit sur l'odorat, tient le plus souvent aux essences toutes formées qu'il contient et aussi à des composés odorants produits par le dédoublement d'éléments inodores. L'arome d'un vin est souvent désigné par le mot *bouquet* pour les vins rouges, par le mot *parfum* pour les vins blancs.

Le *cachet* d'un vin (tout vin cacheté n'a pas forcément de cachet) est sa marque caractéristique.

La *sèvé* d'un vin est sa qualité vitale (les poètes disent son âme) ; elle provient de son cépage. On la perçoit à l'arrière-bouche, au premier contact. Quand un vin devient trop vieux, il perd sa sève, il meurt, il est passé.

Les vins *fins* se distinguent par la délicatesse de leur sève, l'agrément de leur arome, la netteté de leur goût et de leur couleur.

Un vin qui plait au goût et qui a de la délicatesse est *distingué*, disent les Bordelais ; il est *savoureux* quand il a une sève abondante et agréable, *suave* quand il produit une impression douce et dégage un charme irrésistible ; on dit alors qu'il fait dans la bouche *la queue de paon*..

Un vin *velouté* est à la fois fin et moelleux. En Bourgogne, on dit d'un vin velouté qu'il a de l'*amour*.

On désigne sous le nom de *grands vins* ceux qui, par l'ensemble de leurs qualités, ont une supériorité incontestée et incontestable.

On appelle vin *faible*, *mince* ou *maigre* un vin très léger, manquant de corps, d'extrait sec et de couleur, Quand on déguste un vin faible, il semble vraiment qu'il n'y ait rien entre la langue et le palais.

Un vin *dur* est un vin qui manque de moelleux.

Un vin rouge est *sec* quand il manque à la fois de chair et de moelleux ; le goût d'un pareil vin est légèrement astringent ; il a souvent perdu de ses matières extractives. Certains vins rouges sèchent en vieillissant

Un vin blanc *sec* est un bon vin qui n'est pas liquoreux ; il chauffe la langue et excite vivement le système nerveux. Le type des vins blancs secs est le vin de Chablis.

Un vin est *vert* lorsqu'il a une saveur astringente due au manque de maturité du raisin. Les vins verts contiennent un excès de tartrate de potasse et de tannin.

Un vin *âpre* au goût passe difficilement dans la gorge ; il est dit *acerbe* quand il joint à l'âpreté la saveur qui caractérise les acides végétaux ; il agace les dents.

Un vin est *mou* ou *plat* quand il manque de corps et que la saveur des substances mucilagineuses domine toutes les autres.

Un vin est *lourd* quand il est chargé à l'excès de couleur et de matières extractives. Les vins lourds contiennent beaucoup trop de tannin ; ils sont d'une digestion difficile.

Un *gros* vin ou un vin *bleu* est un vin monté en couleur, âpre et peu corsé.

On désigne sous le nom de *petit bleu* le vin rouge de Suresnes,

On appelle *piccolo* les petits vins sans prétention.

Les meilleures années au point de vue vinicole sont celles où, après un hiver normal, le printemps a été lumineux, sec et tiède, l'été chaud, faiblement nébuleux, avec alternances de pluie et de chaleur, et que le temps a été sec pendant les vendanges. Cependant, bien des vins ne tiennent pas, quand ils ont de la bouteille, ce qu'ils promettaient quand ils étaient jeunes, tels certains enfants précoces.

Dégustation.

On reconnaît les différentes qualités des vins par la dégustation, qui consiste à les soumettre aux impressions successives des différents organes susceptibles de les apprécier : l'œil, le nez, la langue, le palais, la gorge et l'estomac. Pour les vins fins, elle ne porte le plus souvent que sur les cinq premiers et cela suffit largement, car un bon vin, pris en quantité modérée, n'a jamais fait de mal à personne.

Voici comment on procède. Après avoir amené le vin, au sortir de la cave, à la température la plus convenable : 17° à 18° C. pour les bordeaux rouges, 12° à 13° pour les bourgognes rouges, 10° pour les vins blancs non mousseux et 8° ou au-dessous pour les vins mousseux, versez-en une petite quantité dans un grand verre mousseline[1] et examinez sa couleur ; puis, imprimez au verre quelques mouvements giratoires pour favoriser l'expansion de l'arome et sentez le bouquet ; mouillez ensuite la pointe de la langue qui vous renseignera parfaitement sur certaines propriétés, notamment sur l'acidité et sur l'astringence. Si aucun parfum, aucun goût ne dominent, vous pouvez conclure déjà que le vin est équilibré. Prenez-en alors une bonne gorgée, promenez-la dans la bouche et retenez-la un certain temps à l'entrée du pharynx, où les sensations sont particulièrement nettes, cela vous permettra de constater les qualités de sève, de corps, de finesse et de moelleux du breuvage. Enfin, avalez le liquide lentement en faisant une large aspiration ; vous aurez ainsi une impression d'ensemble et vous serez renseigné sur l'arrière-goût du vin, ce qui a son importance. Tout cela est facile ; ce qui l'est moins, c'est de déterminer par cet essai le cru et l'âge du sujet. Seuls, des gourmets d'élite, naturellement doués et entraînés par une longue pratique sur des vins authentiques, sont en état de résoudre la question. Mais la plupart des gens, ayant tant soit peu de goût, reconnaîtront au moins approximativement si le vin est corsé, léger, sec, doux ou liquoreux, si c'est un bourgogne ou un bordeaux, s'il est jeune, vieux ou passé.

Pour les vins ordinaires d'un usage courant, la meilleure façon pratique de les éprouver consiste, après les avoir goûtés comme il vient d'être dit, à en faire usage pendant un certain temps. S'ils sont bien digérés, s'ils n'occasionnent aucune aigreur, aucune lourdeur de tête, ils sont convenables.

---

1. Beaucoup de dégustateurs professionnels emploient comme vase d'essai une tasse plate en argent qui, d'après eux, permettrait de mieux apprécier par réflexion la couleur du vin. A mon avis, rien ne vaut un grand verre de cristal fin. Le seul avantage que je reconnaisse à la tasse plate est d'être très portative et cela peut avoir un certain intérêt pour les dégustateurs de profession qui ont à se déplacer. Ils ont souvent à déguster une telle quantité de vins dans une matinée qu'ils en sont réduits à supprimer la dernière partie de l'opération, qui n'est cependant pas la moins agréable. Au lieu d'avaler le vin, ils le rejettent et se rincent la bouche après chaque dégustation, de peur d'en arriver à ne plus avoir qu'une sensation confuse.

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE

Estimant suffisante, pour les vins étrangers, la mention que j'en ai faite dans les chapitres traitant des cuisines étrangères, je ne parlerai ici que des meilleurs vins de France : vins de Bordeaux, de Bourgogne, du Beaujolais et du Lyonnais, vins de Champagne, vins des côtes du Rhône, vins du Jura, de la Touraine et de l'Anjou et vins de quelques autres régions dignes d'être mentionnés[1].

Vins de Bordeaux.

La culture de la vigne, très ancienne dans le Bordelais[2], reçut une grande impulsion sous le règne de l'empereur Probus, au IIIe siècle de notre ère. Dès le IVe siècle les vins du Médoc étaient très prisés à Rome.

La réputation des vins de Bordeaux commença à se répandre en France au XIIIe siècle, mais pendant longtemps ils ne furent pas estimés à leur valeur. C'est seulement sous le règne de Louis XV, après leur introduction à la Cour par le maréchal de Richelieu, qu'ils eurent la vogue. Depuis, leur renommée alla sans cesse en grandissant ; elle est universelle aujourd'hui.

Les bons vins de Bordeaux ont une belle couleur, une sève riche, une distinction suprême, une finesse, une suavité et un velouté exquis ; ils sont le type des

1. Je crois que la plupart de mes lecteurs partageront ma manière de voir concernant la suprématie des vins de France ; tout le monde n'est pourtant pas de cet avis et je m'en voudrais de ne pas signaler à ce sujet l'opinion complètement différente d'un « konnaisseur » allemand, William Bruchner : « Les vins de France, dit-il, sont des vins sans pensée (?) ; on les boit parce qu'ils ont bon goût, mais ce n'est que lorsqu'on boit du vin du Rhin qu'on pense » !

2. La région du Bordelais est formée par le département de la Gironde et par une partie de l'arrondissement de Bergerac (Dordogne).

vins bien équilibrés ; ils ont du corps et du moelleux ; ils sont généreux sans être capiteux ; ils possèdent un bouquet délicieux ; on peut les transporter sans inconvénient, ce qui a son importance[1], et les proportions d'alcool et de tannin qu'ils renferment leur permettent de vieillir sans sécher. Ils sont toniques, reconstituants et digestifs ; ce sont les seuls vins qui conviennent aux personnes débilitées et aux vieillards.

Le sol du Bordelais appartient à la formation secondaire. Les raisins blancs y sont cultivés sur un terrain graveleux, non ferrugineux, reposant sur des calcaires et sur des argiles jaunes ; les raisins noirs sont cultivés sur des alluvions reposant sur des marnes et sur des calcaires ferrugineux plus ou moins rouges.

Les principaux cépages noirs sont les *cabernets* ; le *sémillon* est le principal cépage blanc.

Les vins de Bordeaux peuvent être classés, suivant leur provenance, en cinq groupes :

1° les vins du Médoc, sur la rive gauche de la Garonne, au nord de Bordeaux ;

2° les vins de Graves et de Sauternes, au Nord-Ouest, à l'Ouest et au Sud-Est de cette ville ;

3° les vins de côtes, sur les coteaux argileux qui bordent la Gironde et la Dordogne ;

4° la région de l'Entre-deux-Mers, entre la Garonne et la Dordogne, qui donne des vins rouges grand ordinaire et des vins de coupage ;

5° les Palus, sur les alluvions des vallées de la Dordogne, qui ne donnent que des vins communs, servant surtout au coupage.

VINS ROUGES.

Voici un tableau des cinq premiers crus des vins rouges de Bordeaux officiellement classés, avec l'indication de leurs qualités fondamentales, étant entendu que les vins d'un même lieu participent d'une façon générale aux mêmes qualités, à un degré décroissant avec leur classe.

Les meilleures années, depuis 1865, ont été : 1865 (la plus belle année du XIXe siècle), 1869, 1870, 1874, 1875, 1878, 1887, 1888, 1891, 1893, 1895, 1897, 1898, 1899, 1904, 1906, 1907, 1908, 1909, 1911, 1913, 1914.

---

1. Le transport en bateau active même leur vieillissement.

Médoc.

Premiers crus.

DÉSIGNATION	COMMUNES	OBSERVATIONS
Château Lafite-Rothschild.	Pauillac.	Les vins de Pauillac ont une belle robe rubis et un bouquet exquis ; ils sont corsés, très généreux, moelleux et pleins de sève. Le domaine de Château Lafite, créé en 1355, a été vendu en 1888 4 500 000 francs.
Château Margaux.	Margaux.	Les vins de Margaux, moins corsés que ceux de Pauillac, sont plus parfumés et leur finesse est exceptionnelle.
Château La-Tour.	Pauillac.	

Deuxièmes crus.

DÉSIGNATION	COMMUNES	OBSERVATIONS
Château Mouton-Rothschild.	Pauillac.	
Château Rauzan-Ségla.	Margaux.	
Château Rauzan-Gassies.	—	
Château Léoville-Lascases.	Saint-Julien.	Légers, jolie robe, pleins de sève délicieux.
Château Léoville-Poyferré.	—	
Château Léoville-Barton.	—	
Château Durfort-Vivens.	Margaux.	
Château Lascombes.	—	
Château Gruaud-Larose-Sarget.	Saint-Julien.	
Château Gruaud-Larose.	—	
Château Brane-Cantenac.	Cantenac.	Moelleux, bouquetés, analogues aux vins de Margaux.
Château Pichon-Longueville.	Pauillac.	
Château Pichon-Longueville-Lalande.	—	
Château Ducru-Beaucaillou.	Saint-Julien.	
Château Cos d'Estournel.	Saint-Estèphe.	Légers, moelleux, aromatisés.
Château Montrose.	—	

Troisièmes crus.

Château Kirwan.	Cantenac.	
Château Issan.	—	
Château Lagrange.	Saint-Julien.	
Château Langoa.	—	
Château Giscours.	Labarde.	Fins et bouquetés.
Château Malescot-Saint-Exupéry.	Margaux.	
Château Cantenac-Brown.	Cantenac.	
Château Palmer.	—	
Château La Lagune.	Ludon.	Corsés, sève particulière.
Château Desmirail.	Margaux.	
Château Dubignon.	—	
Château Calon-Ségur.	Saint-Estèphe.	
Château Ferrière.	Margaux.	
Château Marquis d'Alesme-Becker.	—	

Quatrièmes crus.

Château Saint-Pierre-Sevaistre.	Saint-Julien.	
Château St-Pierre-Bontemps-Dubarry.	—	
Château Duluc-Branaire-Ducru.	—	
Château Talbot-Marquis d'Aux.	—	
Château Duhart-Milon-Castéja.	Pauillac.	
Château Pouget-la-Salle.	Cantenac.	
Château Pouget	—	
Château La Tour-Carnet.	Saint-Laurent.	Bouquet prononcé
Château Lafon-Rochet.	Saint-Estèphe.	
Château Beychevelle.	Saint-Julien.	
Château Le Prieuré.	Cantenac.	
Château Marquis de Thermes.	Margaux.	

Cinquièmes crus.

Château Pontet-Canet.	Pauillac.
Château Batailley.	—
Château Grand-Puy-Lacoste.	—
Château Grand-Puy-Ducasse.	—
Château Lynch-Bages.	—
Château Lynch-Moussas.	—
Château Dauzac.	Labarde.
Château Mouton-d'Armailhacq.	Pauillac.

Château Le Tertre.	Arsac.	Analogue au vin de Cantenac.
Château Haut-Bages-Libéral.	Pauillac.	
Château Pédesclaux.	—	
Château Belgrave.	Saint-Laurent.	
Château Camensac.	—	
Château Cos Labory.	Saint-Estèphe.	
Château Clerc-Milon.	Pauillac.	
Château Croizet-Bages.	—	
Château Cantemerle.	Macau.	Bonne tenue, du corps et du bouquet.

Graves.

Premier cru.

Château Haut-Brion.	Pessac.	Seul grand vin rouge de Graves. Robe vive et brillante, beaucoup de corps ; rivalise avec les crus du Château Lafite, du Château Margaux et du Château La-Tour, tout en étant un un peu moins bouqueté. Considéré cependant par certains gourmets comme le premier cru rouge de Bordeaux.

VINS BLANCS

Les meilleures années pour les vins blancs de Bordeaux ont été depuis 1865 : 1865, 1869, 1870, 1871, 1874 (notamment pour le Château Yquem), 1875, 1878, 1892, 1893, 1895, 1897, 1898, 1899, 1900, 1904, 1906, 1908, 1912, 1914, 1916.

Graves.

Les vins blancs de Graves se différencient des vins du Médoc par une sève et un moelleux particuliers ; quelques-uns sont distingués, mais il n'existe pas de vin blanc de Graves classé.

Sauternes.

Grand premier cru.

Château Yquem.	Sauternes.	Grand vin, considéré comme le premier vin liquoreux du monde. Robe ambrée ; très parfumé, moelleux, suave. Un tonneau de ce vin de 1847 a été vendu 20000 fr. au Grand-Duc Constantin, en 1858.

Premiers crus.

Château La Tour-Blanche.	Bommes.	
Château Peyraguey.	—	Ressemblent aux précédents, avec un petit parfum de muscat.
Château Lafaurie-Peyraguey.	—	
Château Rayne-Vigneau.	—	
Château Suduiraut.	Preignac.	Moins liquoreux que les vins de Sauternes.
Château Coutet.	Barsac.	Capiteux et parfumés.
Château Climens.	—	
Château Guiraud.	Sauternes.	
Château Rieussec.	Fargues.	Analogue aux vins de Sauternes.
Château Sigalas-Rabaud.	Bommes.	
Château Rabaud-Promis.	—	

Deuxièmes crus.

Château de Mirat.	Barsac.
Château Doisy-Daens.	—
Château Doisy-Graves.	—
Château Doisy-Védrines.	—
Château d'Arche-Lafaurie.	Sauternes.
Château d'Arche-Lacoste.	—
Château Filhot.	—
Château Broustet.	Barsac.
Château Caillou.	—
Château Suau.	—
Château de Malle.	Preignac.
Château Romer.	—
Château Lamothe.	Sauternes.

Quelques crus du Bordelais non classés.

En dehors de la classification officielle précédente, il existe dans le Bordelais beaucoup de crus de valeur qui auraient pu parfaitement être classés. Je me bornerai à en citer quelques-uns.

GRAVES ROUGES

Château Pape-Clément.	Cru célèbre, créé en 1300 par le Pape Clément V.
Château de la Mission-Haut-Brion.	
Château des Carmes Haut-Brion.	
Château Monballon.	
Château Hermitage Haut-Brion.	
Château Raba	
Château des Templiers.	Tous fins et délicats.
Château Haut-Bailly.	
Château Carbonnieux.	
Château Haut-Gardère.	
Château Brown-Léognan.	
Château Smith-Haut-Lafite.	

GRAVES BLANCS

Château Carbonnieux.	Moins capiteux et moins liquoreux que les vins de Sauternes, mais très délicats.
Château Pontac.	
Château Monplaisir.	
Château Smith-Haut-Lafite.	

SAUTERNES

Château Roumieux.		
Château Cantegril.		
Château Piada.		Valent les deuxièmes crus classés.
Château Pernaud.		
Château du Closiot.	Barsac.	
Château La Montagne.	Preignac.	

Vins de côtes.

Les vins de côtes, qui ne sont pas classés, et dont le type est le vin de Saint-Emilion, méritent un petit chapitre.

La région de Saint-Émilion comprend des coteaux parallèles à la Dordogne, s'étendant sur 7 à 8 kilomètres de longueur et 3 kilomètres de largeur.

Les vins de Saint-Émilion ont une jolie robe foncée, brillante et veloutée, du corps, une sève agréable, de la générosité et un bouquet spécial avec un léger cachet d'amertume qui flatte le palais. On les appelle souvent les bourgognes de la Gironde. Ils acquièrent le maximum de leurs qualités après 10 à 20 ans de bouteille; certains peuvent se conserver jusqu'à 50 ans.

Les meilleurs crus de Saint-Émilion sont :

Château Ausone.	Le plus réputé.
Château Magdelaine.	Très fin; bouquet distingué.
Château Canon.	Vieille renommée.
Château Pavie.	Généreux et moelleux.
Château Saint-Georges (côte Pavie).	
Clos Cadet.	Cépage provenant du vignoble de Romanée-Conti.
Château Soutard.	Du corps et de la finesse.
Château Sansonnet.	
Clos de l'Angelus.	Généreux et distingué.
Château Palat Saint-Georges.	Analogue au vin de Château Pavie.
Château Cheval-Blanc. Château Figeac.	Deux crus situés sur un sol graveleux; cachet spécial rappelant les vins du Médoc.
Château de la Tour-du-Pin-Figeac.	
Clos des Cordeliers.	Très bon champagnisé.

Enfin, comme vin de côtes, il faut mentionner le vin de Pommerol, des croupes graveleuses situées entre la plaine de Libourne et les coteaux de Saint-Émilion, vin fin, moelleux et bouqueté, tenant autant des vins du Médoc que des vins de Saint-Émilion.

Les meilleurs crus de Pommerol sont :

Vieux Château Certan.
Château Petrus.

Certains crus non classés du Bordelais sont souvent désignés sous les dénominations suivantes : bourgeois, bourgeois du Bas-Médoc, paroisses supérieures, artisans, palus et paysans. Ils sont vendus dans le commerce sous les noms génériques de Médoc, Fronsac, Cistrac, Saint-Estèphe, Saint-Émilion, Saint-Julien, Sauternes, Barsac, etc.

Vins de Bourgogne.

Les vins de Bourgogne sont aussi anciens que les vins de Bordeaux. Tacite en parle. Les meilleurs crus de la contrée étaient déjà très appréciés dès le IIIe siècle. Mais leur vogue ne remonte guère qu'aux environs du XIIIe siècle, époque où les vins de Pommard et de Volnay étaient en grande réputation. Au XIVe siècle, le vin de Beaune, qui seul avait le privilège de paraître sur la table royale le jour du sacre, était considéré comme le meilleur vin de France.

Les vins de Bourgogne des bons crus sont chauds, parfumés, corsés, généreux, moelleux, délicieux ; ils ont un bouquet spécial très agréable ; ils sont stimulants ; ils activent la digestion ; ils donnent de la verve et de la vivacité d'esprit. Mais ils sont capiteux et ils montent facilement à la tête. Ils conviennent aux gens bien portants et actifs ; les nerveux, les pléthoriques, les malades et les vieillards doivent s'en abstenir.

Les vins de Bourgogne doivent leurs qualités au sol, à l'excellence du cépage, le *pineau*, et au climat de la région, régulièrement froid en hiver et chaud en été. Les différentes compositions du terrain et son morcellement, qui conduisent fréquemment les propriétaires à faire des mélanges souvent heureux, ont produit en Bourgogne un très grand nombre de variétés de vins, dont la classification libre, car il n'en existe pas d'officielle, est autrement difficile que celle des vins de Bordeaux. Depuis le phylloxéra, la plupart des vins de Bourgogne, les vins des Hospices de Beaune exceptés, sont « procédés », c'est-à-dire sucrés ; la proportion de sucre ajouté varie de 5 à 15 kilogrammes par barrique de 228 litres.

Le sol de la Bourgogne appartient à la formation secondaire, depuis l'étage du lias jusqu'à la craie. Il se compose de calcaires plus ou moins siliceux, de grès, de calcaires à entroques, de calcaires marneux et de craie contenant des rognons de silex en quantité plus ou moins grande, le tout recouvert en certains endroits par des alluvions. Les éléments minéralogiques qui semblent concourir aux qualités des vins de Bourgogne sont la chaux, le fer, l'alumine et la silice.

Les vins de Bourgogne peuvent être classés géographiquement en trois zones :

1° la Haute-Bourgogne (Côte-d'Or),

2° la Basse-Bourgogne (Yonne), qu'on appelle aussi le bouquet de la Bourgogne,

3° la Bourgogne, sans désignation spéciale, comprenant le département de

Saône-et-Loire jusqu'au sud de Mâcon, à peu près à la limite de la commune de la Chapelle-de-Guinchay, où le terrain jurassique fait place aux terrains primitifs et où le vin passe du type bourguignon au type des vins du Beaujolais.

Les meilleures années pour les vins de Bourgogne ont été depuis 1865 : 1865, 1870, 1873, 1874, 1877, 1878 (surtout pour les vins de Nuits), 1884, 1886, 1887, 1889, 1893, 1898, 1904, 1906, 1911, 1915.

VINS ROUGES

Haute-Bourgogne.

Les vins de la Haute-Bourgogne peuvent être subdivisés en trois groupes qui sont, par ordre d'importance : ceux de la côte de Nuits, de Gevrey à Corgolin : ceux de la côte de Beaune, de Ladois-Serrigny à Decize (Saône-et-Loire) ; ceux de la côte de Dijon, depuis les coteaux de la rive gauche de l'Ouche, jusqu'à l'extrémité de la commune de Gevrey-Chambertin.

CÔTE DE NUITS

Les vins de la côte de Nuits sont réputés les meilleurs de la Bourgogne ; ils sont fins, corsés, bouquetés ; ils atteignent généralement l'apogée de leurs qualités vers l'âge de 12 ans ; on peut cependant conserver ceux des grandes années jusqu'à 30 ans. Les gourmets leur trouvent un arrière-goût de cassis.

Grands premiers crus.

Romanée-Conti.	Vosne.	La perle des vins rouges de Bourgogne, d'un moelleux et d'une finesse véritablement extraordinaires. Accaparé depuis quelques années par des acheteurs étrangers.
Clos Vougeot.	Vougeot.	Ancien clos très réputé, créé par les Cisterciens au XIIe siècle. Morcelé en 1889 en nombreuses parcelles. Vin absolument remarquable par son bouquet.
Musigny.	Chambolle.	L'un des vins les plus délicats de la Côte-d'Or.

Premiers crus.

Romanée Saint-Vivant.	Vosne.	Excellent, très bouqueté.
Saint-Georges.	Nuits.	Analogue au précédent.
Richebourg.	Vosne.	Très fins et très bouquetés.
La Tâche.	—	
Clos de Tart.	Morey.	Riches en alcool et en fer.
Bonnes Mares.	—	
Clos de la Roche.	—	
Lambrey.	—	

Deuxièmes crus.

Beaux Monts.	Vosne.	
Malconsort.	—	
Echézeaux.	Flagey.	Les grands Echézeaux se rapprochent des Romanée.
Baudets.	Nuits.	
Cailles.	—	
Cras.	—	
Murgers.	—	
Perrets.	—	
Prulière.	—	
Thorey.	—	
Vaucraine.	—	

CÔTE DE BEAUNE

Les vins de la côte de Beaune ont comme caractéristique un parfum qui semble être une combinaison délicieuse de la violette et de la framboise et une saveur qui rappelle à la fois celles de la pêche et de la reine-claude. Ils sont francs et colorés, moelleux, pleins de feu et de bouquet. Ils se conservent assez longtemps.

Premiers crus.

Corton.	Aloxe.	Beaucoup de corps, de fermeté et de bouquet. Dans les meilleures années, ils représentent comme qualité, sur la côte de Beaune, les vins de Saint-Georges de la côte de Nuits.
Clos du Roi.	—	
Brossandes.	—	
Renardes-Corton.	—	

Les Chaumes.	Aloxe.	Les vins de Corton des grandes années peuvent se conserver jusqu'à 20 ans.

Deuxièmes crus.

La Barre.	Volnay.	
Caillerets.	—	
Champans.	—	
Chevret.	—	
Premier.	—	Les crus de Volnay sont très anciens. Vins homogènes, fermes et moelleux.
Bousse d'Or.	—	
Les Angles.	—	
Carelle-sur-Chapelle	—	
Rougiet.	—	
Les Mitans.	—	
L'Ormeau.	—	
Santenet.	Meursault.	
Gras.	—	Se rapprochent du chambertin.
Pelures.	—	
Grèves Enfant-Jésus	Beaune.	
Fèves et Grèves.	—	
Clos de la Mousse.	—	
Avaux.	—	Bons vins.
Biessandes-Aigrets	—	
Clos du Roi.	—	
Beaune Hospices.		Les vins des Hospices de Beaune constituent plutôt une excellente marque de vin de la côte de Beaune qu'un cru spécial. Les Hospices de Beaune possèdent, en effet, d'importants vignobles entre Aloxe-Corton et Meursault, sur les territoires de Beaune, Pommard, Volnay, Corton et Meursault, dont les vins, très réputés, sont vendus chaque année aux Hospices. Leurs prix servent de base aux transactions annuelles de la région.
Pommard.		Les vins de Pommard, très parfumés, sont un peu moins fins que ceux de Volnay ; ils supportent très bien le transport
Claveillon.	Puligny.	
Clos Morgeot.	Chassagne.	

Clos Saint-Jean.	Chassagne.	
Clos Pitois.	—	
Corvées.	Prépeaux.	
Didiers.	—	
Portes.	—	
Clos Cavannes.	Santenay.	Joli bouquet.

CÔTE DE DIJON

Les vins de la côte de Dijon ont moins de bouquet que ceux de la côte de Nuits, mais ils ont beaucoup de corps et de couleur.

Grands premiers crus.

Chambertin.	Gevrey-Chambertin.	Le vin de Chambertin est l'un des plus réputés de la Bourgogne pour le corps et la couleur.
Clos de Bèze.	—	

Premier cru.

La Perrière.	Fixin.	Créé par les Cisterciens.

Basse-Bourgogne.

Les vins de la Basse-Bourgogne sont le plus souvent fins, bouquetés et relativement légers. Malheureusement, un certain nombre des anciens crus n'existent plus et nous ne les mentionnerons que pour mémoire.

Migraine. La Chaînette. Queutard.		N'existent plus ou presque plus.
Judas.	Auxerre.	
Boivin.	—	
Irancy.	—	Fin, mais rare. Possède toutes ses qualités à 6 ans.
Epineuil (Les Perrières).	—	Beaucoup d'arome, mais peu de corps.
Les Olivettes.	Tonnerre.	Se conserve peu.

Bourgogne.

Les vins dits simplement de Bourgogne comprennent ceux des côtes châlonnaise et mâconnaise.

Comme vins rouges intéressants, il n'y a guère que ceux de Mercurey, dans la côte châlonnaise, légers à l'estomac, fins, bouquetés, d'un goût agréable.

VINS BLANCS

Tous les grands vins blancs de Bourgogne sont produits par le cépage *chardonay*. Ils sont extrêmement stimulants et, à moins d'une grande accoutumance, il convient de n'en faire usage qu'avec modération.

Les principaux crus sont le montrachet et les meursault dans la Haute-Bourgogne, les chablis dans la Basse-Bourgogne et le pouilly dans la région qualifiée Bourgogne sans autre désignation.

Haute-Bourgogne.

CÔTE DE BEAUNE

Montrachet.	Puligny et Chassagne.	La perle des vins blancs de Bourgogne ; le rival, en son genre du vin de Château Yquem. Corsé, moelleux, bouquet suave, à cheval entre celui du meursault et celui du chablis ; léger goût de noisette. Peut être conservé très longtemps.
Meursault.	Meursault.	

Voici comment on peut classer les différents crus de vin de Meursault :

Meursault Perrières.	Incontestablement le meilleur : fin, parfum individuel, carré, comme on dit en Bourgogne ; se rapproche du vin de Montrachet.

Meursault Charmes. Meursault Combette. Meursault Genevrières. Meursault Goutte-d'Or. Meursault les Poruset. Meursault les Chevalières. Meursault les Terres blanches. Meursault les Lurôles. Meursault les Tessons. Meursault les Bouchères. Meursault Santenet. Meursault la Désirée.		Les vins de Meursault qui ont, comme les vins de Montrachet, un petit goût de noisette, sont plus légers que ces derniers.
Musigny blanc.	Chambolle.	Rarissime ; grand vin presque aussi fin que le montrachet avec lequel il rivalise. Extrêmement moelleux, goût particulier, bouquet admirable, sève vigoureuse, couleur dorée très belle.
Corton blanc.	Aloxe.	Réputé.
Charlemagne-Corton.	Pernaud.	
Bâtard-Montrachet.	Puligny.	
Chevalier-Montrachet.	—	
Blagny.	—	

Basse-Bourgogne.

Chablis.	Chablis.	Le vin de Chablis a une robe très claire au début, qui prend avec l'âge une teinte ambrée. Il est vif, friand. Son bouquet charmant éclate sur le palais en un véritable feu d'artifice, disent les Bourguignons, qui le mettent au-dessus de tous les vins blancs.

Les meilleurs crus de Chablis sont les suivants ;

Chablis moutonne.		On considère généralement ce qu'on appelle le chablis moutonne comme le meilleur cru de Chablis, mais en réalité le vocable « moutonne » n'est pas, comme on pourrait le croire, un terme générique indiquant un lieu dit; c'est le surnom donné à certaines parcelles de terre plus ou moins isolées et dont la qualité du vin a fait la réputation. On en abuse quelquefois.

Chablis les Clos. Chablis Vaudésir. Chablis les Grenouilles. Chablis Mont de Milieu. Chablis Valmur. Chablis Chamlot.		
Milly.		Bon vin, assez léger, parfumé, mais inférieur au chablis.
Côte Saint-Jacques.	Joigny.	Vin gris, parfumé et généreux ; très rare.

Bourgogne.

Pouilly.	Fuissé et Solutré.	Vin capiteux, fin, bouqueté, presque incolore, de bonne conservation.
Rully.	Côte châlonnaise.	Réputé pour sa finesse.

Vins du Lyonnais.

Le Lyonnais, qui s'étend de la Bourgogne au Velay et de l'Auvergne au Dauphiné, est partagé géographiquement en trois régions : le Beaujolais, le Lyonnais proprement dit et le Forez ; seules les deux premières produisent des vins de marque.

Vins du Beaujolais.

Le Beaujolais confine au Mâconnais, mais il en diffère complètement au point de vue de son ossature géologique, Il comprend une partie du département de la Saône, le Rhône et une partie du département de Saône-et-Loire, jusqu'à la vallée du Gien.

Le sol se compose essentiellement de terrains primitifs : granites, gneiss, schistes et porphyres.

Les vins rouges du Beaujolais sont renommés. Ils sont produits par le cépage, le *gamay* et les vignes qui le fournissent sont localisées dans les communes de Beaujeu et de Belleville. Ces vins ont une belle robe ; ils sont frais, légers, très

agréables, avec un goût de terroir caractéristique. Ils ont le maximum de leurs qualités au bout de 4 à 5 ans ; mais il ne faut pas les conserver trop longtemps, car ils passent assez vite. Ils supportent difficilement le transport.

Parmi les crus principaux, on peut citer :

Premiers crus.

Thorins.	(Saône-et-Loire.) Canton de la Chapelle-de-Guinchay.	Sur le territoire de la commune de Romanèche-Thorins. Les vins de Romanèche sont très appréciés.
Moulin-à-Vent.	—	Le vin de Moulin-à-Vent, qui provient de vignes situées sur l'affleurement d'un filon manganésifère, a un goût de terroir particulier.
Fleurie.	(Rhône.) Canton de Beaujeu.	Vins légers, délicats, ayant de la sève, très agréables et très friands.

Parmi les meilleurs crus de Fleurie citons :

La Chapelle des Bois.
Le Garant.
Les Morière.
Poncié.
La Roilette.
Le Vivier.
Le Point du Jour.
Grande Cour (ancien Fleurie-Lacour).
Le Bourg.
Quatre-Vents.
Les Rocheux.

Villié-Morgon.	(Rhône.) Canton de Beaujeu.	Vins très réputés et se conservant bien.

Les crus les plus appréciés de Villié-Morgon sont :

Les Pierres.
Le Pis.

Les Plâtres.
La Verchère.
Les Varennes.

Chénas.	(Rhône.) Canton de Beaujeu.	Vins généreux et bouquetés.

Parmi les meilleurs crus de Chénas, citons :

Les Caves.
Roche-Grès.
La Rochelle.

Saint-Lager.	(Rhône.) Canton de Belleville.	

Les meilleurs crus de Saint-Lager sont :

Brouilly. L'Écluse. L'Éronde. Godefroid. Les Maisons-Neuves.	On fabrique à Saint-Lager, avec les meilleurs crus, des vins mousseux très appréciés.

Deuxièmes crus.

La Chapelle-de-Guinchay.	(Saône-et-Loire.)	
Juliénas.	(Rhône.) Canton de Beaujeu.	

Vins du Lyonnais proprement dit.

VINS ROUGES

Côte-Rôtie.	(Rhône.) Canton de Condrieu.	Belle robe, généreux, beaucoup de bouquet et de sève, d'une grande finesse. Gagnent beaucoup en vieillissant. Cépage *sérine*.

VINS BLANCS

Château grillé.	Très généreux, pétillants, parfumés et de bonne conservation. Cépage *voignier*.
Condrieu.	

Vins de Champagne.

La connaissance des vins de Champagne remonte assez loin dans l'Histoire. L'empereur Probus, de même qu'il l'avait fait en Bourgogne, fit planter des vignes en Champagne ; la première date de l'an 280.

Saint Rémy, patron de Reims, mort en 530, et, plus tard, les prêtres de son diocèse constituèrent dans la contrée de magnifiques propriétés vinicoles.

En 1397, Venceslas, roi de Bohême et empereur d'Allemagne, qui était venu à Reims dans le but de négocier un traité avec Charles VI, prit un tel goût au vin du pays que, lorsque les envoyés du roi de France vinrent le chercher pour l'introduire auprès de leur maître, ils le trouvèrent ivre-mort, ce qui facilita beaucoup les négociations.

Agnès Sorel, qui raffolait du vin de Champagne, lui trouvait un goût de pêche.

Au XVIe siècle, François Ier, Charles-Quint, Léon X de Médicis, Henri VIII d'Angleterre acquirent des vignobles à Ay ; et, au sacre de Henri III, le vin de Champagne prit la place du vin de Beaune.

On ne connaissait alors que les vins naturels de Champagne, rouges ou blancs, qui joignaient à la sève des vins de Bourgogne une grande finesse de goût et un remarquable bouquet. Ce ne fut qu'à la fin du XVIIe siècle, vers 1695, que Dom Pérignon, moine de l'abbaye d'Hautevillers, près d'Épernay, et fin gourmet, eut l'idée de les rendre mousseux. Il fixa expérimentalement leur procédé de fabrication, qui ne fut scientifiquement complété qu'en 1836 par un chimiste de Reims, François, lequel détermina les proportions de sucre les plus convenables pour obtenir les meilleurs vins mousseux.

Aujourd'hui, à part quelques vins rouges mentionnés plus loin et que l'on peut encore trouver tels quels dans le commerce, il n'est guère possible de goûter aux vins naturels de Champagne que chez des propriétaires de vignes. La plupart sont gazéifiés pour fournir le vin de Champagne mousseux, dont la renommée est mondiale.

Le sol de la Champagne appartient au système crétacé et, en bien des endroits,

les terrains vinicoles présentent à leur surface des cailloux siliceux et des cailloux calcaires.

Les raisins noirs viennent dans des terrains colorés, les raisins blancs dans des terrains gris ou jaunâtres.

Les cépages des raisins noirs sont le *pineau noir*, le *meunier*, le *vert doré d'Ay* ou *morillon d'Épernay* et le *pineau gris*. Ceux des raisins blancs sont le *gamay*, le *mestier* et le *pineau blanc chardonay d'Avize*.

VINS ROUGES

On fabrique encore en Champagne, pour de rares amateurs, des cuvées de vin rouge. Voici les quelques vins rouges qui ont survécu :

Cru Riceys.	(Aube.)	Vin rosé, ayant du corps et de la finesse.
Bouzy.	(Marne.)	
Ambonnay.	—	Cuvées rouges. Vins bouquetés, mais supportant mal le transport.
Mailly.	—	
Cumières.	—	

VINS BLANCS

Les vins blancs sont récoltés dans trois régions de la Marne : la montagne de Reims, la vallée de la Marne et les collines d'Avize. Les premiers ont beaucoup de corps et de fraîcheur ; les seconds, tous produits avec des raisins noirs vinifiés en blanc, sont très moelleux et possèdent un bouquet extraordinaire ; les troisièmes sont très délicats.

Essai de classification.

Toute classification de crus, par ordre de mérite, est difficile et n'a rien d'absolu. Celle qui suit a été dressée avec le concours d'amateurs très compétents et elle repose sur des appréciations sérieuses ; c'est tout ce qu'on peut en dire.

Grands crus.

Cramant.	Colline d'Avize.	
Avize.	—	Raisins blancs.
Oger.	—	
Mesnil-sur-Oger.	—	

Grands premiers crus.

Ay.	Vallée de la Marne.	
Mareuil.	—	
Dizy.	—	
Bouzy.	—	Raisins noirs.
Ambonnay.	—	
Verzy.	Montagne de Reims.	
Verzenay.	—	
Mailly.	—	

Premiers crus.

Ludes.	Montagne de Reims.	
Chigny.	—	Raisins noirs
Rilly.	—	
Pierry.	Colline d'Avize.	
Avenay.	—	

Deuxièmes crus.

Chouilly.	Vallée de la Marne.	
Cuis.	Colline d'Avize.	Raisins blancs.
Grauves.	—	
Champillon.	Montagne de Reims.	
Hautvillers.	—	
Cumières.	Vallée de la Marne.	Raisins noirs.
Monthelon.	—	
Vertus.	Colline d'Avize.	
Trépail.	Montagne de Reims.	

Troisièmes crus.

Trépail.	Montagne de Reims.	Raisins blancs.
Villers-sur-Marmery.	—	

Moussy.	Vallée de la Marne.	
Sacy.	Montagne de Reims.	Raisins noirs.
Coulommes.	—	
Ecueil.	—	
Pargny.	—	
Villedommange.	—	

On peut assurément champagniser tous les vins (c'est une industrie très répandue aujourd'hui) ; mais, sans les crus de Champagne, il est impossible d'obtenir des vins mousseux comparables aux vins de Champagne proprement dits[1].

Les véritables vins de Champagne, d'une finesse inouïe, délicieux au goût, frais, transparents, sont stimulants et digestifs. Ils doivent être servis frais, comme tous les vins blancs, mais non glacés[2], le froid faisant disparaître ou atténuant tout au moins leur délicat arome. Ils jouissent de la propriété charmante de mettre en liesse, de faire voir la vie en rose. Combien de malades leur ont dû leurs dernières illusions ! L'ivresse produite par leur abus est gaie, mais cet abus a pour inconvénient d'augmenter sérieusement la tension artérielle. La plupart des accidents survenus en parties fines leur sont imputables, et presque tous les grands buveurs de champagne sont des hypertendus. On s'empoisonne même avec des fleurs !

Au point de vue pratique, la classification des crus importe relativement peu pour le consommateur ordinaire. Chaque marque commerciale a ses formules, ses dosages, l'art du fabricant consistant à combiner les cuvées avec des mélanges de raisins de crus variés qui apportent chacun sa note propre de façon à concourir à la production d'un ensemble aussi harmonieux que possible. Il suffit de distinguer les marques et les années ; au point de vue des marques, les goûts varient beaucoup ; au point de vue des années, les meilleures depuis 1884 ont été :

1884, léger, élégant, très grand vin.
1889, grand vin corsé avec beaucoup de sucre naturel. A vieilli.
1892, très fin et assez corsé. L'un des meilleurs du siècle. Resté assez frais.
1893, moins élégant et moins fin que le précédent, mais très plein.

1. Pour éviter les fraudes, la loi n'autorise l'inscription du mot « Champagne » sur l'étiquette et sur le bouchon que pour les vins récoltés et traités en Champagne.

2. L'habitude, que beaucoup de personnes ont de boire le champagne frappé, n'est justifiée que lorsqu'on a affaire à des vins trop verts et qui ont reçu une forte addition de sucre ; c'est notamment le cas des tisanes. En effet, le froid empêche la dissociation désagréable de la sensation de verdeur ou d'amertume du vin de celle de la douceur du sucre.

1895, analogue au vin de 1893, mais n'a pas réussi partout. Il a pris rapidement le goût du vieux.
1898, léger, élégant, fruité, grande qualité. Il ne s'est développé que lentement.
1900, très fruité, très moelleux, à cause de sa grande teneur en sucre naturel.
1904, bonne qualité. Parfois un peu dur, mais élégant. A quelquefois vieilli assez vite.
1906, très bonne année ; moelleux.
1911, un peu dur ; se corrigera probablement en bouteille.
1914, bonne qualité, mais rare.
1915, certaines cuvées excellentes. Sélection à faire.

Ici encore, les indications qui précèdent n'ont pas une valeur absolue, car dans certaines bonnes années des fabricants ont pu moins bien réussir leurs mélanges que dans d'autres.

Parmi les vieux vins de Champagne, introuvables aujourd'hui et qui, du reste, seraient probablement passés, je tiens à signaler un Cliquot sec 1869 que j'ai goûté il y a une vingtaine d'années. Je crois vraiment n'avoir jamais rencontré son pareil ; il m'a laissé un souvenir inoubliable.

La plupart des maisons classent leurs produits en champagnes brut, extra-dry ou dry (goût dit anglais ou américain), champagnes secs ou demi-secs (goût dit français), champagnes doux et tisanes.

Peu de crus, même dans les meilleures années, possèdent assez de sucre naturel pour donner des vins gazéifiés parfaits et si certains « brut » naturels sont excellents, ils sont fréquemment durs. Les différentes classes de champagne s'obtiennent généralement avec des vins plus ou moins capiteux additionnés d'une proportion variable de sucre candi cristallisé dissous dans du vieux vin de Champagne ou, quelquefois, dans de la vieille eau-de-vie de Champagne. Ce sont naturellement les vins les plus secs, ceux dont le sucrage artificiel est le moindre qui conservent le mieux les qualités fondamentales des vins de Champagne naturels. Les vins doux et les tisanes sont produits avec des vins légers des cuvées les moins bonnes. Aussi, certains vins de Vouvray et de Saumur sont-ils préférables à certaines tisanes de Champagne.

Vins des côtes du Rhône.

La partie des côtes du Rhône qui produit les meilleurs vins de la région s'étend du nord de l'Ardèche et du Lez, à droite et à gauche du Rhône.

Le sol est en partie granitique, en partie calcaire, ce dernier appartenant à l'étage jurassique.

Les cépages sont : la *petite syrah* pour les raisins rouges, la *roussanne* pour les raisins blancs.

VINS ROUGES

Ermitage	(Drôme.)	Vignoble créé au XIIIe siècle. Le vin de l'Ermitage a une robe vive et éclatante ; il est très généreux ; un peu amer quand il est jeune, il prend en vieillissant du moelleux et un bouquet délicat. (A été chanté par Boileau.)
Cornas.	(Ardèche.)	Ces trois vins ont une certaine analogie avec le précédent.
Maures.	—	
Saint-Joseph.	—	

VINS BLANCS

Ermitage.	(Drôme.)	Vins corsés, liquoreux, rappelant certains des meilleurs vins d'Espagne.
Recoulès.	—	
Murets.	—	
Saint-Péray.	(Ardèche.)	Spiritueux, champagnisé.

Vins du Jura.

Le sol du Jura, dans ses grandes lignes, est un sol marneux liasique. Le climat est plutôt dur et humide. Cependant, certains vins du Jura sont intéressants.

Les cépages qui fournissent les meilleurs vins sont : le *poulsard noir*, le *pineau blanc chardonay*, le *savagnin blanc* et le *trousseau*.

VINS ROUGES

Arbois.	Considéré comme le meilleur des vins rouges du Jura. Un peu vert quand il est jeune, il prend du moelleux en vieillissant. On peut le conserver jusqu'à 50 ans. Il a été étudié par Pasteur.
Poligny.	Rappelle un peu, quand il a vieilli, certains vins des côtes du Rhône.

VINS BLANCS

Arbois.	Robe jaune ; très bouqueté ; appelé quelquefois le madère du Nord.

Château-Châlon.	Très corsé, très bouqueté, a un goût de noisette; rappelle le vin de Johannisberg. On peut le conserver cent ans.

On fabrique aussi dans le Jura beaucoup de vins mousseux dits « de l'Étoile », du nom de l'un des crus utilisés, qui sont très agréables, et un vin de paille, qui n'a guère son pareil, mais dont la production est malheureusement très limitée.

Vins de Touraine.

Les vignes produisant les vins rouges de Touraine sont cultivées au sud de la Loire, dans les vallées, sur des alluvions anciennes, ou sur des coteaux crétacés; celles qui produisent les vins blancs sont cultivées dans des terrains siliceux ou argileux, au nord de la Loire.

Les vins rouges de choix proviennent d'un cépage du Bordelais, le *cabernet franc* ou *breton*; ils rappellent le vin de Bordeaux; mais, s'ils ont plus de vivacité et de fraîcheur, ils ont aussi moins de corps et de bouquet.

Les vins blancs proviennent du *pineau blanc*; ils sont frais et parfumés; leur parfum rappelle celui du coing.

Parmi les vins les plus estimés, il faut noter :

VINS ROUGES

Bourgueil.	Chinonais.	Les vins de Chinon rappellent le médoc, avec un parfum framboisé spécial.
Saint-Nicolas.	—	

VINS BLANCS

Vouvray.	Pays de Tours.	Les vins de Vouvray sont récoltés sur les coteaux de Vouvray, de Rochecorbeau et de Montlouis. Secs et pétillants ou liquoreux, suivant les années, ils sont capiteux, parfumés et ont ce qu'on appelle « un goût de pierre à fusil ». Ils ont été célébrés par Rabelais qui les adorait et leur trouvait « un moelleux de taffetas ».

Vins d'Anjou.

Les vins d'Anjou ont pour terroir des coteaux schisteux.

La réputation des vins d'Anjou est surtout due à ses vins mousseux qui sont pétillants et frais, mais qui manquent en réalité de moelleux et de saveur. Ils ne sauraient, en aucune manière, être comparés aux vins de Champagne avec lesquels leurs admirateurs fanatiques les mettent parfois en parallèle.

Parmi les vins non mousseux, rouges ou blancs, quelques-uns sont dignes d'attention.

Les meilleurs vins rouges d'Anjou proviennent du cépage *breton*; les meilleurs vins blancs, du *chenin blanc*.

Comme vins rouges, on peut citer :

Clos des Cordeliers.	Environs de Saumur.	
Château-Parnay.	—	

Comme vins blancs :

Savennières.	Environs d'Angers.	
Coulée-de-Serrant.	—	Comparable certaines années aux grands sauternes.
Espiré.	—	
Roche-aux-Moines.	—	
Brézé.	Environs de Saumur.	Remarquable.

Vins d'Alsace.

L'Alsace produit surtout des vins blancs qui sont très appréciés dans le pays.

Les plus estimés sont :

Riesling de Riquewihr.	Le plus parfumé, le plus léger et le plus frais des vins d'Alsace. Il rappelle certains vins du Rhin.
Riesling de Ribeauvillé.	Analogue au précédent.

Kitterlé de Guebwiller. Rangwein de Thann.	Vins blancs secs, ayant un petit goût de noisette.
Brand de Turkheim.	Analogue aux deux précédents.
Finkenwein d'Avolsheim.	Vin blanc corsé, très agréable.

On fabrique aussi en Alsace des vins de paille qui rappellent le vin de Tokay.

Vins de Lorraine.

La Lorraine produit des vins rouges et des vins blancs.

VINS ROUGES

Thiaucourt. Pagny. Guentrange.	Possèdent les qualités des grands vins : bouquet, alcool, couleur.

VINS BLANCS

Guentrange.	Excellent.
Dormot.	Vin exceptionnel, rappelant le chablis ; provient de l'*auxerrois* blanc.
Klang.	Cépage *riesling*.

Quelques vins intéressants d'autres régions.

Saint-Pourçain.	(Allier.)	Vin blanc, sec, pétillant.
Blanquette de Limoux.	(Aude.)	Vin blanc, très doux, très bouqueté.
Miserey.	(Doubs.)	Vin blanc, saveur exquise, robe brillante. Analogue aux vins blancs d'Arbois.
Tavel.	(Gard.)	Vin rouge, peu coloré, corsé, très agréable.
Lunel.	(Hérault.)	Traité autrefois comme vin doux ; vendu naturel actuellement.

Jurançon.	(Basses-Pyrénées.)	Vin blanc renommé dans la contrée, rosé, capiteux, ayant un parfum de truffe. L'histoire nous apprend que, lorsque Henri IV vint au monde, on lui frotta les lèvres avec une gousse d'ail et on les lui mouilla avec du vin de Jurançon.
Banyuls.	(Pyrénées-Orientales.)	Vin rouge de liqueur, stimulant et tonique. Très foncé quand il est jeune, il prend en vieillissant une couleur tirant sur le jaune et un bouquet spécial dit *de rancio*.
Rivesaltes.	(Pyrénées-Orientales.)	Vin blanc de liqueur, fin, généreux et parfumé.
Clos des Altesses.	(Savoie.)	Liquoreux et pétillant.

Service des vins.

On a écrit des volumes sur le service des vins. Certains auteurs ont émis la prétention d'imposer des crus déterminés pour les différentes phases des repas. Il me paraît excessif d'aller jusque-là, d'autant plus que le conseil est plus facile à donner qu'à suivre. Ce qui est certain, c'est qu'il faut absolument éviter des antinomies fâcheuses. L'hôte qui servirait du vin de Banyuls avec des huîtres, sous prétexte que son banyuls est bon, un vin liquoreux avec du gibier ou un fin bourgogne avec une crème ferait preuve d'une grande ignorance gastronomique.

Bien des personnes considèrent le madère, le porto, etc., comme devant être servis après le potage. A mon avis, c'est une véritable hérésie. Pris au commencement du repas, ils empâtent la bouche et empêchent d'apprécier les autres vins. Un Château Yquem un peu sec, un Château Suduiraut, un barsac, un montrachet ou un meursault seraient là tout à fait à leur place. Les vins blancs secs conviennent avec les huîtres et le poisson ; les bordeaux rouges avec les viandes de boucherie, la volaille et les légumes ; les bourgognes rouges et les côtes du Rhône avec les mets très relevés, le gibier et le fromage ; les vins de liqueur et les vins mousseux avec les desserts. Mais il est entendu que l'on peut faire un excellent repas avec un seul vin, à condition que ce ne soit pas un vin sucré. J'ai souvenance d'un excellent déjeuner au champagne et d'un dîner remarquable arrosé du commencement à la fin d'un vieux vin de Pontet-Canet. Cependant, il est bien certain qu'avec un même vin, à la longue, la langue se sature.

Dans un repas d'amateurs modestes, on pourra s'en tirer, par exemple, avec un chablis, un meursault ou un suduiraut comme vins blancs ; un Saint-Émilion, un 2e ou un 3e cru de bordeaux, une côte-rôtie ou un corton, comme vins rouges.

Dans un repas de fins gourmets, on pourra servir quelques-unes des perles de notre écrin : vins de Haut-Brion, de Margaux, de Lafite, de La Tour, d'Yquem, de l'Ermitage, de Romanée-Conti, de Chambertin, de Musigny, de Montrachet.

Mais, quels que soient les vins, les bourgognes rouges doivent être servis au sortir de la cave ; les bordeaux rouges doivent être chambrés, puis servis décantés en carafe ; tous les vins blancs doivent être servis frais.

En ce qui concerne les vins ordinaires, je ne saurais les admettre médiocres et je préfère boire tout simplement de l'eau pendant le repas, quitte à finir, si je le puis, par un petit verre de bon vin, plutôt que d'absorber des gros vins ou des vins de synthèse étendus d'eau. Comme vins de table, je considère comme très recommandables un petit chablis, un beaujolais rouge ou un Saint-Julien non classé. En province, beaucoup de vins de pays, généralement intransportables, conviennent très bien.

La question de la cave.

Doit-on se faire une cave, c'est-à-dire acheter du vin en pièces, le soigner jusqu'au moment de la mise en bouteilles et le laisser vieillir, ou l'acheter au fur et à mesure des besoins, quitte à le payer un peu plus cher?

A moins d'avoir une fortune permettant d'entretenir un sommelier connaissant parfaitement son affaire et de mettre à sa disposition un budget annuel sérieux et une cave parfaite[1], le plus simple et le plus sûr est de s'adresser à des fournisseurs compétents et consciencieux (il en existe), qui peuvent livrer, en temps utile, des vins naturels ordinaires honnêtement préparés, possédant toutes les qualités hygiéniques que l'on est en droit de leur demander, et des vins fins, à point, de crus

1. Une cave parfaite doit être, avant tout, à l'abri des trépidations, comme le sous-sol d'un observatoire astronomique ; elle doit être aérée sans l'être trop, sans ouvertures autres que vers le Nord ou vers l'Est ; sa température doit être aussi constante que possible : ne jamais descendre au-dessous de 10° C., ni monter au-dessus de 16° C. ; d'une façon générale, elle doit être sèche ; toutes conditions difficiles à réaliser.

Si la cave est imparfaitement sèche, il est indispensable de soigner tout particulièrement le cachetage des bouteilles pour éviter l'action néfaste de l'humidité sur les bouchons.

authentiques et d'années déterminées[1]. On évitera de la sorte le désagrément de voir quelquefois se perdre toute une pièce de vin et l'on aura ainsi, à sa disposition, un choix de vins impeccables qu'il est à peu près impossible d'avoir autrement. Cette manière de faire m'a été suggérée par l'ami dont il est question dans la note ci-dessous. A cause des cahots des voitures et de la chaleur des calorifères, il a absolument renoncé à avoir une cave. Je m'appuie sur sa haute autorité et sur mon expérience personnelle pour recommander cette méthode qui est la solution pratique de la question pour les habitants des villes. Seuls, les œnophiles vivant à la campagne peuvent, raisonnablement, avoir une cave chez eux.

---

1. Un jour que nous avions à dîner un médecin éminent et dégustateur renommé, je fis servir des vins que j'étais allé chercher chez mon fournisseur et que j'avais décantés moi-même pour éviter toute indiscrétion. Sans la moindre hésitation ni la moindre erreur, notre ami détermina les crus et les années.

Cette expérience fait autant d'honneur au dégustateur qu'au commerçant.

Comment je comprends l'organisation des repas d'amis

Comment je comprends l'organisation des repas d'amis

On peut diviser les repas en deux classes : d'une part, les grands dîners de cérémonie, les repas de corps et les banquets ; d'autre part, les repas de famille et les repas d'amis.

Les grands dîners de cérémonie sont réglés par un protocole minutieux qui nécessite une maison montée complète, comprenant toute une série de spécialistes : rôtisseur, saucier, pâtissier, secondés par des gens de service et dirigés par un maître d'hôtel expérimenté. Peu de personnes sont à même de donner de véritables grands dîners.

En ce qui concerne les repas de corps et les banquets, l'organisation en est réservée à des industriels spécialement outillés pour ce genre de sport qui n'a que de très vagues rapports avec la véritable gastronomie, car les principales préoccupations de ces entrepreneurs sont de composer un menu suggestif, de dresser une table décorée au goût du jour et d'assurer la régularité du service. Lorsque, pour une raison quelconque, on est obligé d'assister à une cérémonie de ce genre, le mieux qu'on ait à faire, c'est d'y manger et surtout d'y boire le moins possible. Restent les repas de famille et les repas d'amis. Je ne parlerai pas des premiers : « Charbonnier est maître chez soi ». Mais dès qu'on reçoit des amis, on assume une responsabilité, on a pour ainsi dire charge d'âmes ; aussi je crois bon de consacrer quelques mots à ce sujet, en me plaçant au double point de vue du choix des commensaux et de la composition des menus.

La première condition d'un repas d'amis bien organisé où chacun doit avoir son franc-parler est une certaine communauté d'idées, chez les convives, sur les questions fondamentales, afin de rendre impossible toute discussion aigre-douce capable de troubler la digestion, ce qu'il est parfois malaisé d'éviter même entre gens bien élevés aussitôt qu'on aborde certains sujets, la tolérance étant la plus

rare de toutes les vertus. Aussi est-il essentiel de ne réunir que des gens pouvant sympathiser ; et cette considération suffirait à elle seule pour limiter le nombre des convives si, de plus, il ne fallait tenir compte de la difficulté pratique qu'il y a à servir convenablement, dans des milieux moyennement outillés, beaucoup de personnes à la fois. D'ailleurs, au delà de douze, on commence à avoir l'air d'être à table d'hôte ; l'intimité disparaît et toute conversation générale devient peu commode. Or, une réunion d'amis doit avoir pour but de faire vibrer harmonieusement chez tous aussi bien les cordes de l'esprit que celles du palais.

Mais ce n'est pas assez de grouper un certain nombre d'amis sympathiques les uns aux autres pour avoir une tablée adéquate ; il faut encore qu'il y ait entre eux une certaine homogénéité au point de vue gastronomique car, si leurs goûts différaient par trop, on serait amené, pour les satisfaire tous, à composer des menus pantagruéliques qu'il convient d'éviter. Pour faire les choses raisonnablement, il importe de choisir ses invités de façon à être certain que, dans les quatre ou cinq plats qui doivent normalement composer un repas prié sans prétention, il y aura de quoi satisfaire tout le monde. Lorsque la réunion a lieu en tout petit comité, on peut aisément trouver trois plats qui conviennent à tous ; dans ce cas le menu est simplifié.

Cela posé, passons aux principes généraux qui doivent présider à la confection des menus.

Il faudra éviter les répétitions et les analogies ; par exemple, ne pas servir dans un même repas une même viande sous deux formes, ou deux viandes notoirement blanches, par exemple du veau et du poulet ; ni deux gibiers de même genre ; ni une volaille avec un gibier à plumes tel qu'un faisan ou un canard sauvage ; ne pas donner deux fois de garnitures semblables ; entrecroiser les mets et les sauces aussi bien comme couleur que comme goût de façon que chaque plat, tout en donnant sa note propre, fasse valoir le précédent et prépare à déguster le suivant.

Les fromages doivent être l'objet de tous les soins, et il est bon d'en offrir toujours au moins deux, l'un cru, l'autre cuit. Les fromages de chèvre font remarquablement ressortir le bouquet des vins ; les fromages très aromatisés sont en général les plus digestifs.

Pour ce qui est des vins, sauf indication spéciale pouvant résulter de conditions et de goûts particuliers, le plus simple est d'avoir deux vins de Bourgogne et deux vins de Bordeaux, blancs et rouges. La question des qualités respectives des différents crus et celle du service des vins ont été traitées au chapitre des vins. Du reste, il n'y a là rien d'absolu, et tel troisième cru d'une excellente année est souvent supérieur à un premier cru d'une année médiocre. Parmi les vins présentés, un vin rouge et un vin blanc au moins doivent être d'un âge respectable. En outre, contrairement aux usages, j'estime que tous les vins doivent être versés dans de grands verres, qui seuls permettent de les déguster.

Dans les repas sans cérémonie, on jouit d'une assez grande latitude relativement à l'ordre des différents plats, sous la réserve de se laisser guider par les règles générales énoncées plus haut qui, du reste, devraient être observées dans tous les cas. A ce sujet, je crois bon de protester contre l'usage qui consiste à faire figurer, dans les menus des dîners classiques, les glaces, les fromages et les fruits suivant l'ordre dans lequel je les énumère ici ; c'est à mon sens une véritable hérésie. Et en fait, dans ces conditions, le plus souvent ceux-là seuls mangent du fromage et des fruits qui n'ont pas mangé de glace. Pour moi, le fromage doit clore le repas proprement dit, et c'est en le savourant que l'on doit boire la dernière gorgée de vin rouge. Viennent ensuite les fruits qui rafraîchissent et parfument la bouche, puis la glace qui accentue la sensation de froid, tempérée bientôt par une coupe de champagne. A ce moment la séance peut être levée. Si on la prolonge, on sert alors des friandises variées, des pâtisseries, des gâteaux secs et des biscuits qui justifient une nouvelle coupe de champagne. J'étends ce que je viens de dire à propos des glaces, que par parenthèse l'on doit toujours servir avec des gaufrettes, à tout ce que l'on désigne sous le nom d'entremets sucrés et, d'une façon générale, je soutiens que toutes les douceurs doivent être présentées à la fin du repas après les fromages et les fruits. A l'article « Café » je parle de la préparation de ce tonique ; j'expose également, dans un chapitre spécial, mon opinion sur le rôle des liqueurs et sur la façon de les goûter.

Mais, avant de finir, je tiens à dire un mot de l'habitude déplorable qu'on a presque partout aujourd'hui d'attendre indéfiniment, avant de se mettre à table, les retardataires jusqu'au dernier, sous prétexte de courtoisie. Ce système a pour inconvénient de favoriser les gens inexacts au détriment des autres que l'on désoblige, de faire manger ses invités à des heures invraisemblables et de gâter les meilleurs repas. Chaque plat doit, en effet, être servi à point, et il faut n'avoir aucune notion de cuisine pour se figurer qu'on peut faire attendre impunément la plupart des plats chauds.

Il serait si simple d'introduire dans les invitations la formule suivante : « On se mettra à table à *telle* heure précise » et de s'imposer la règle absolue de ne jamais attendre personne. J'ajouterai même que je serais assez disposé à ne pas laisser entrer les retardataires dans la salle à manger pendant la dégustation d'un plat ; il y a un précédent : dans les concerts sérieux on n'admet personne dans la salle pendant l'exécution des morceaux. Les gens insupportables, qui sont venus au monde une heure trop tard et qui ne peuvent jamais être à l'heure nulle part, finiraient par rester chez eux et personne ne s'en plaindrait.

Pour terminer, je vais donner comme exemples concrets un certain nombre de menus qui ont été appréciés par des amis et qui sont composés exclusivement de plats figurant dans ce recueil. Les premiers ont servi pour des réunions de quatre à six convives, les autres ont permis d'en traiter davantage, jusqu'à douze,



Mes Menus

Menus de déjeuners
pour 4 à 6 personnes

Friture de laitances de carpes.
Poule au riz et aux cèpes.
Mutton chops.
Pommes de terre à la crème.
Salade de barbe et de betterave.
Fromages.
Fruits.
Beignets à la polonaise.

Œufs sur le plat en surprise.
Turbot aux tomates.
Côtelettes de veau, sauce Mornay.
Perdreaux aux petits pois.
Salade de céleri à la mayonnaise.
Fromages.
Confiture de Bar.
Génoise.

Grenouilles au blanc.
Cassoulet.
Fonds d'artichauts au mirepoix.
Pintadeau rôti, sauce à l'orange.
Salade d'endives à la crème.
Fromages.
Fruits.
Pudding aux dattes.

Choucroute garnie.
Ragoût de veau et d'issues de veau.
Levraut rôti.
Pommes de terre en purée.
Salade de chicorée.
Fromages.
Fruits.
Crème au chocolat.



Matelote d'anguilles.
Poulet au blanc.
Filet grillé.
Pommes de terre soufflées.
Salade de haricots verts et de tomates.
Fromages.
Fruits.
Crêpes à la sauce.



Bouchées de faisan farcies, sauce Périgueux.
Blanquette de veau.
Pilaf.
Râble de lièvre rôti.
Salade de mâche et de céleri.
Fromages.
Fruits.
Tarte aux pommes.



Bar à la gelée.
Bœuf à la mode.
Petits pois à la crème.
Poulet sauté à l'estragon.
Salade de feuilles tendres de salsifis.
Fromages.
Fruits.
Crème aux abricots.



Fondue au fromage.
Rougets au beurre.
Ragoût de mouton aux pommes de terre et aux navets.
Bec-figues pochés à la fine champagne.
Salade aux œufs.
Fromages.
Fruits.
Praliné à la crème.



Queues d'écrevisses en hors-d'œuvre.
Rognons de veau sautés au champagne.
Canard rouennais à la presse.
Salade de cœurs de romaine.
Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Œufs à la neige.



Friture de goujons.
Bouchées de poulet farcies, sauce suprême.
Carré de veau piqué rôti, aux nouilles.
Cailles en cocotes.
Salade de haricots verts.
Fromages.
Compotes de poires panachées.
Madeleines fourrées.



Raie au beurre noisette.
Soufflé de poulet au riz.
Chanterelles à la crème.
Filet de pré-salé au bacon et au rognon de veau.
Salade de haricots blancs.
Fromages.
Fruits.
Crème renversée.



Œufs brouillés aux crevettes.
Poussins grillés, sauce diable.
Endives au beurre.
Râble de lièvre farci braisé, sauce à la crème.
Salade de lentilles.
Fromages.
Fruits.
Tartelettes aux fruits.



Coquilles Saint-Jacques.
Poulet en cocote.
Filet de bœuf poché, aux tomates.
Nouilles au beurre et à la chapelure.
Salade de salsifis.
Fromages.
Pêches glacées.
Éclairs.



Tourte aux quenelles de godiveau.
Civet de lièvre.
Poulet sauté au citron.
Champignons farcis.
Salade de pommes de terre.
Fromages.
Fruits.
Pets de nonne fourrés, glacés.



Aspic d'huîtres.
Langues de mouton, sauce Soubise.
Poularde farcie de nouilles, braisée.
Carottes à la béchamel.
Salades d'endives.
Fromages.
Fruits.
Choux à la crème.



Gras-double à l'échalote.
Lapereaux grillés, sauce tartare.
Flageolets à la crème.
Alouettes en linceul.
Salade verte.
Fromages.
Fruits.
Flan de crème praliné.



Hors-d'œuvre à la russe.
Médaillons de porc grillé, sauce Robert.
Poulet sauté à la crème et à l'armagnac.
Fonds d'artichauts Soubise.
Salade de riz.
Fromages.
Fruits.
Bavarois aux fruits.



Merlans frits.
Selle de marcassin à la choucroute.
Ragoût de poulet aux morilles.
Pâté de bécasses.
Salade de ris de veau et de laitue.
Fromages.
Fruits.
Soufflé à la crème vanillée.



Petits cornets de bœuf fumé à la langue et aux truffes.
Timbale de salmis de langouste.
Carré d'agneau grillé.
Haricots blancs à la crème, gratinés.
Asperges en salade.
Fromages.
Fruits.
Pudding mousseline.



MENU MAIGRE.

Boulettes au fromage blanc.
Lamproie à la broche.
Canard sauvage aux olives farcies d'anchois.
Riz au maigre.
Salade de chou-fleur.
Fromages.
Fruits.
Meringues pralinées.



Menus de dîners
pour 4 à 6 personnes

Potage crème veloutée de légumes, au riz.
Brochet jardinière.
Civet de canard rouennais.
Carré d'agneau grillé.
Pommes de terre sautées, aux truffes.
Salade de laitue aux œufs durs.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée café-rhum.



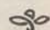
Potage aux huîtres.
Rissoles au salpicon de gibier.
Paupiettes de veau au jambon.
Turban de macaroni aux champignons farcis.
Bécasses rôties.
Salade de romaine.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée kirsch-mandarine.



Potage aux légumes nouveaux, à la paysanne.
Croquettes de volaille et de foie gras.
Perches aux écrevisses.
Selle de pré-salé rôtie.
Fricassée de cèpes au parmesan.
Salade de pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée fraise-pistache.



Barszcz.
Huîtres sur canapés.
Pigeons farcis, en turban de riz.
Filet de sanglier rôti.
Lazagnes gratinées, aux épinards.
Salade d'endives.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée rhum-thé.



Petite marmite.
Barquettes de salpicon de ris d'agneau, morilles et foies de volaille.
Timbale de filets de soles à la ravigote.
Bœuf à la parisienne.
Palombes rôties.
Salade de laitue à la crème.
Fromages.
Fruits.
Pudding glacé.



Potage crème veloutée de soja aux perles.
Soufflé aux crevettes.
Filets de levraut sautés, sauce béarnaise.
Pommes de terre Léontine.
Grouses rôties.
Salade de céleri.
Fromages.
Fruits.
Mousse à la chartreuse glacée.



Potage crème de lentilles.
Homard à l'américaine.
Roast-beef.
Macédoine de légumes.
Pâté de volaille truffé.
Salade de chicorée à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée marron-vanille.



Consommé de volaille.
Langouste à la parisienne.
Salmis de bécasses.
Chou-fleur au gratin.
Selle de chevreuil grillée.
Salade de légumes.
Fromages.
Fruits.
Soufflé glacé.



Potage purée de marrons.
Vol-au-vent.
Brochet farci rôti.
Civet de pré-salé aux pommes duchesse.
Coq au vin.
Courgettes farcies.
Fromages.
Fruits.
Glace panachée.



Krupnik velouté.
Sole Colbert.
Escalopes de ris de veau sautées, au piment.
Épinards au jus.
Faisan rôti, flanqué de bec-figues.
Salade de chou-palmiste.
Fromages.
Fruits.
Parfait au café.



Potage crème de chou-fleur aux choux de Bruxelles.
Bar au beurre.
Fricandeau à l'oséille.
Foie gras truffé en aspic.
Salade Sémonville.
Salsifis au mirepoix.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée kirsch-cerise.



Potage crème d'oseille.
Perches à la meunière.
Agneau sauté, à la macédoine de légumes
Spaghetti à la sicilienne.
Perdreaux à la coque.
Salade verte.
Fromages.
Fruits.
Biscuit glacé.



Consommé velouté au parmesan.
Cabillaud à l'espagnole.
Quasi de veau braisé.
Chanterelles à la Mornay.
Canard rôti, sauce rouennaise.
Salade russe, à la française.
Fromages.
Fruits.
Glace à la vanille.



Potage crème de légumes aux petits pois.
Langoustines grillées, sauce aux huîtres.
Salmis de faisan.
Paupiettes de bœuf rôties à la broche.
Salade de romaine à la crème.
Champignons farcis.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée chocolat-crème Chantilly.



Potage purée de pommes de terre et de poireaux.
Laitances de carpes au chablis, en turban de saumon
Rouelle de veau braisée.
Risotto à la milanaise.
Contrefilet rôti, aux tomates et fonds d'artichauts farcis.
Salade de raiponce.
Fromages.
Fruits.
Fromage glacé.



Potage purée de carottes et de tomates.
Barbue court-bouillonnée, sauce aux huîtres.
Noisettes de pré-salé Soubise.
Poularde farcie de morilles.
Pâté de foie gras truffé en croûte.
Salade de légumes.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée figue-pistache.



Potage purée de congre.
Bouchées de cervelle.
Cailles au riz.
Filet rôti, jardinière.
Galantine de pintade au foie gras.
Salade de chicorée.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée groseille-grenadine-vanille.



Potage purée de pois, aux oreilles de porc.
Civet de lamproie.
Noix de veau braisée.
Tomates farcies de champignons grillés.
Caneton rôti, sauce à l'orange.
Salade de pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée goyave-marasquin.



Potage crème de topinambours.
Brochet au bleu.
Perdreaux au chou.
Aloyau rôti, croquettes de pommes duchesse.
Pain de lièvre.
Salade de céleri, endives, betteraves.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée fraise des bois-banane.



Menu maigre.

Potage crème veloutée de merlan et de morilles.
Saumon grillé, au beurre d'anchois.
Sarcelle rôtie.
Brocoli, sauce mousseline aux pointes d'asperges.
Pâté d'anguilles.
Salade de scarole.
Fromages.
Fruits.
Cœur de nègre glacé.



Menus de déjeuners
pour 8 à 12 personnes



Caviar sur canapés.
Spaghetti garnis.
Poularde farcie de pieds de mouton.
Foie gras truffé en cocote.
Salade de céleri et de noix.
Flageolets à l'étouffée.
Fromages.
Fruits.
Plum-pudding.



Filets de merlans garnis.
Rognons de veau, sauce au citron et à la moutarde.
Grives à la broche.
Soufflé de pommes de terre.
Pâté de lièvre et de foie gras aux truffes.
Salade de pissenlit blanc.
Fromages.
Fruits.
Manqué glacé au café.



Paupiettes de filets d'ombre, sauce Nantua.
Brochettes de ris de veau et de bacon.
Poularde financière.
Carré de mouton rôti.
Purée de haricots rouges au vin.
Salade de scarole à la crème.
Fromages.
Pêches flambées.
Profiteroles fourrées.



Escargots en coquilles.
Épaule de pré-salé au risotto.
Jambon de Prague aux épinards.
Faisan farci, braisé au porto.
Salade de barbe.
Cèpes au gratin.
Fromages.
Fruits.
Turban de poires, crème Chantilly.



Brochet à la gelée.
Grenouilles à la poulette.
Canetons aux navets nouveaux.
Entrecôte grillé, sauce à la moelle.
Pommes de terre soufflées.
Salade de pourpier.
Fromages.
Fruits rafraîchis.
Brioche.



Huîtres natives de Zélande.
Poularde demi-deuil.
Artichauts farcis.
Cuissot de chevreuil, sauce poivrade.
Riz sec.
Salade de céleri à la mayonnaise.
Fromages.
Fruits.
Saint-Honoré.



Œufs en cocotes.
Crevettes à l'américaine.
Ragoût de foies de volaille au riz et aux cèpes.
Goulach de bœuf.
Salade japonaise.
Asperges, sauce mousseline.
Fromages.
Fruits.
Abricotine aux framboises.



Marennes vertes.
Tête de veau en aspic, sauce douce.
Selle de faon grillée.
Pommes de terre gratinées.
Pâté d'alouettes.
Salade belge.
Fromages.
Fruits.
Charlotte de crème fouettée au café.



Rougets grillés, au fenouil.
Pieds de mouton, sauce poulette.
Piments verts farcis braisés.
Filet de veau piqué, rôti.
Salade d'épinards.
Chicorée à la crème.
Fromages.
Poires glacées.
Gâteau de riz.



Petites croustades de purée de bécasses.
Mulets à la meunière.
Longe de veau farcie, braisée.
Purée de cresson.
Lièvre truffé, sauce demi-glace au gibier.
Salade de barbe et de betterave.
Fromages.
Fruits.
Beignets de pommes fourrées.



Anguilles, sauce tartare.
Rognons de veau sautés à la crème.
Potée fermière.
Filet Boston.
Pommes de terre Champs-Élysées.
Salade de romaine.
Fromages.
Fruits.
Soufflé au chocolat.



Friture d'éperlans.
Oreilles de veau farcies.
Couscous.
Haricots verts à la crème.
Pâté de perdreaux en croûte.
Salade verte.
Fromages.
Fruits.
Charlotte aux pommes.



Civet de saumon.
Croquettes de crème au jambon et à la langue.
Bœuf à la mode en aspic.
Carottes à la Vichy.
Poulets sautés à l'indienne.
Salade de laitue.
Fromages.
Fruits.
Gâteau fantoche.



Croquettes de brochet et d'écrevisses.
Friture de poussins.
Gigot de pré-salé.
Haricots panachés.
Ortolans en sarcophages.
Salade de scarole aux œufs.
Fromages.
Fruits.
Crème au caramel.



Œufs pochés à la langue truffée.
Matelote de brochet.
Escalopes de veau panées.
Cardons, sauce mousseline.
Canard rouennais farci, en cocote.
Salade de légumes.
Fromages.
Fruits.
Tarte aux abricots.



Brandade de morue en croûte.
Halbrans à la coque.
Côte de veau gratinée.
Épinards à la crème.
Râble de lièvre rôti.
Salade de mâche, céleri, betteraves.
Fromages.
Fruits.
Riz à l'impératrice.



Bouillabaisse.
Nouilles au jambon.
Gigot de mouton mariné.
Haricots mange-tout au jus.
Foie gras de canard au naturel.
Salade de pissenlit jardinière.
Fromages.
Fruits.
Pseudo-soufflé glacé.



Timbale de filets de soles, sauce homard.
Chou farci.
Filet grillé au beurre d'anchois.
Pommes de terre paille.
Terrine de lièvre et de foie gras.
Salade de germes de soja.
Fromages.
Fruits.
Omelette soufflée en surprise.



Sole au vin blanc.
Warack Malfouff à la parisienne.
Filets mignons sur canapés aux champignons farcis.
Pommes de terre noisettes.
Croustade de canard au foie gras
Salade exotique.
Fromages.
Fruits.
Gâteau de noix.



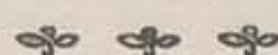
Menu maigre.

Homard au gratin.
Vol-au-vent maigre.
Pommes de terre Georgette.
Poule d'eau rôtie.
Salade de fonds d'artichauts et de céleri rave.
Laitues braisées à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bavarois praliné.



Menus de dîners

pour 8 à 12 personnes



Potage Mimosa.
Langouste gratinée.
Double de pré-salé.
Pommes de terre Anna.
Pintades rôties, au cresson.
Mousse de foie gras en aspic.
Salade de cœurs de laitues à la crème.
Haricots verts sautés.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée kirsch-abricot.
Gâteau de Compiègne à l'ananas.



Consommé aux œufs pochés.
Petites timbales de lièvre farcies, sauce poivrade.
Paupiettes de filets de soles.
Salmis de bécassines.
Purée de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux.
Aloyau rôti financière.
Salade d'endives.
Céleris braisés.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée curaçao-reine-Claude.
Gâteau feuilleté aux amandes.



Potage crème veloutée d'asperges.
Soufflé au jambon.
Sole normande.
Pièce de bœuf à la bourguignonne.
Gnocchi à la semoule.
Pigeons rôtis sur canapés.
Salade de pommes de terre, céleri, truffes.
Courgettes farcies gratinées.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée pêche-crème Chantilly avec groseilles de Bar.
Biscuit de Savoie.



Potage Saint-Germain.
Turbotin soufflé.
Cuissot de daim, sauce marinade.
Côte de bœuf braisée au champagne
Spaghetti à la milanaise.
Poularde truffée rôtie.
Salade de chicorée.
Asperges gratinées.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée orange-ananas.
Gâteaux d'amandes au miel.



Potage à la tortue.
Écrevisses à la bordelaise.
Ris de veau aux petits pois.
Selle de pré-salé aux haricots panachés.
Ortolans rôtis.
Ballotine de foie gras truffé.
Salade de laitue.
Cardons à la béchamel.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée vanille-fraise.
Gâteau Moka.



Potage crème veloutée de céleri aux petits pois.
Bouchées de brochet farcies, sauce Nantua.
Filets mignons, sauce madère aux truffes.
Halbrans rôtis.
Navets nouveaux au jus.
Foie gras d'oie en brioche.
Salade de cœurs de chicorée.
Soufflé aux épinards.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée cerise-marasquin.
Gâteau glacé aux noisettes et aux pistaches.



Potage crème veloutée de cerfeuil bulbeux.
Sole soufflée, sauce hollandaise vert-pré.
Jambon en croûte.
Daube de faux filet.
Pommes de terre à l'étuvée.
Dinde truffée rôtie.
Salade de chou-palmiste.
Morilles farcies.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée praliné-kummel.
Croûte aux marrons.



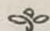
Potage crème de gibier.
Cervelles de veau en coquilles.
Gibelotte de lapereau de garenne.
Aloyau braisé.
Petits pois à l'étouffée.
Grives au gin.
Salade méli-mélo.
Aubergines gratinées.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée mirabelle-anisette.
Brioche mousseline.



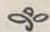
Potage à la bisque.
Melon glacé au porto.
Filets de soles en turban de brochet.
Chaussons au jambon.
Baron d'agneau aux pointes d'asperges.
Galantine de volaille.
Cœurs de scarole au beurre.
Salade de truffes.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée pomme-mandarine.
Gâteau aux pistaches.



Potage velouté aux petits pois.
Carpe demi-deuil.
Rump-steak braisé.
Pommes de terre à la crème.
Filets de levraut, sauce aux truffes.
Perdreaux rôtis.
Salade de légumes en surprise.
Paprikas verts gratinés.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée grenadine-poire.
Croquante.



Potage crème veloutée de tomates.
Rissoles au foie gras.
Filets de soles Lucullus.
Baron d'agneau à l'ananas.
Pommes de terre fourrées.
Canard rouennais rôti.
Salade de pissenlit.
Petits pois aux pointes d'asperges.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée framboise-pistache.
Tôt-fait suprême.



Potage crème veloutée de volaille.
Bouchées de perdreau farcies, sauce demi-glace.
Truite saumonée braisée.
Grenadins de veau au jus.
Cuissot de sanglier, sauce venaison.
Purée de marrons.
Salade de chicorée.
Aubergines farcies.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée ananas-chartreuse.
Plum-Cake.



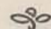
Potage velouté aux fèves fraîches.
Ris de veau, sauce suprême.
Sole Cardinal.
Filet de bœuf truffé, sauce demi-glace.
Pommes de terre Chip.
Chapon rôti.
Salade sans nom.
Morilles au jus.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée framboise-champagne.
Pain de Gênes.



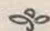
Potage à la queue de bœuf.
Barquettes de ris d'agneau Villeroi.
Omble-chevalier à la meunière tomatée.
Poulet sauté aux cèpes.
Selle de sanglier rôtie.
Purée de cerfeuil bulbeux.
Pâté de cailles.
Salade de mâche, céleri, betterave.
Fromages.
Fruits.
Glace Plombière.
Gâteau au chocolat.



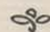
Potage crème veloutée de fonds d'artichauts.
Salmis de homard à la crème.
Filet de mouton grillé.
Cardons à la moelle.
Macaroni au gratin.
Poulet à l'Etoile.
Salade de crosnes.
Petits pois aux laitues.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée café-vanille.
Savarin.



Croûte-au-pot.
Truite saumonée, sauce mousseline.
Noisettes de pré-salé au jus.
Fonds d'artichauts aux champignons.
Poularde farcie de langue.
Terrine de foie gras truffé.
Salade de romaine.
Céleri braisé.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée citron-fraise.
Gâteau manqué praliné.



Potage velouté de grenouilles aux perles.
Vol-au-vent de Carême.
Selle de pré-salé braisée.
Pommes de terre Voisin.
Médaillons de veau aux morilles.
Bécasses farcies de foie gras truffé, en cocote.
Salade de chou-palmiste.
Pointes d'asperges à la crème.
Fromag es.
Fruits.
Bombe glacée amande-groseille.
Gâteau suave.



Potage crème de légumes aux champignons et à la semoule.
Truite saumonée farcie, en aspic.
Gélinottes braisées à la crème.
Pain de chicorée.
Filet de bœuf piqué.
Pommes de terre au jus.
Salade russe.
Cœurs de laitue au beurre.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée poire-bénédictine.
Petits fours assortis.



Potage purée de perdrix.
Tartelettes de rognons de coq et de foies de volaille.
Barbue garnie.
Râble de lièvre braisé à la crème.
Pommes de terre des gourmands.
Dindonneau rôti.
Salade verte.
Haricots verts au jus.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée abricot-praliné.
Gorenflot.



Menu maigre.

Potage de Carême.
Filets de soles au chambertin en turban de homard.
Alose grillée, à l'oseille.
Salsifis frits.
Pluviers rôtis.
Pâté de saumon.
Salade de chicorée frisée.
Carottes à la crème.
Fromages.
Fruits.
Bombe glacée noisette-chocolat.
Millefeuille.





Formules culinaires

Formules culinaires



POTAGES ET SOUPES

Pot-au-feu de famille.

Lorsqu'on prépare un pot-au-feu en famille, on désire généralement avoir à la fois un bon bouillon et un bon bouilli. Voici une formule qui permet d'arriver au résultat désiré.

Pour huit[1] personnes, prenez :

2	kilogrammes	de	poitrine de bœuf prise dans le milieu du morceau, qui fait un excellent bouilli,
500	grammes	d'	os de crosse et gîte,
500	grammes	de	carottes,
150	grammes	de	foie de bœuf [2],
125	grammes	de	navets,
60	grammes	de	sel gris,
6	grammes	de	cosses de pois [3], séchées au four,
1	gramme	de	poivre (facultatif),
4	litres	d'	eau [4],
			4 poireaux moyens (le blanc seulement),

---

1. L'indication du nombre de personnes auquel un plat déterminé peut être servi est donnée pour des repas de famille. Lorsqu'on a un menu copieux, on peut facilement doubler le nombre.
2. Le rôle du foie de bœuf est d'éclaircir le bouillon.
3. Le rôle des cosses de pois est de colorer le bouillon, tout en le parfumant légèrement. Si l'on désire avoir un bouillon très coloré, on ajoutera un peu de caramel.
4. La pureté de l'eau employée a une très grande importance dans toutes les préparations culinaires.

2 abatis de volaille,
2 clous de girofle[1], qu'on piquera dans le panais,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1 petite gousse d'ail,
1 oignon (facultatif),
1 petite feuille de laurier,
quelques brindilles de thym,
un peu de persil.

Nettoyez et parez les abatis.

Épluchez les légumes[2], lavez-les. Faites un bouquet avec les cosses de pois, les poireaux, le panais, le céleri, le thym, le laurier, le persil, l'ail et l'oignon.

Mettez la viande, les os, le foie, l'eau, le sel et le poivre dans une marmite en cuivre étamé ou dans une marmite en porcelaine épaisse allant au feu[3]; amenez à ébullition, enlevez l'écume grise au fur et à mesure qu'elle se forme, mais laissez l'écume blanche qui se dissoudra et donnera bon goût, ajoutez les légumes et le bouquet; faites cuire à liquide légèrement frissonnant, sans couvrir hermétiquement la marmite. Au bout de trois heures de cuisson, dégraissez, mettez les abatis et laissez cuire encore pendant une heure.

Passez le bouillon au travers d'une passoire garnie d'un linge; servez-le soit avec des tranches de pain grillé ou non, soit avec du tapioca, des pâtes alimentaires, du riz cuits dedans, ou encore avec des pommes de terre crues râpées, passées à la passoire et séchées dans un linge, cuites dans le même bouillon. On peut aussi servir le bouillon accompagné de toutes petites galettes feuilletées qui sont délicieuses, de ravioli, de boulettes frites, de boulettes au jambon, de pâtes au fromage, de quenelles, de profiteroles, de fromage de Gruyère râpé, etc., etc.

Dressez ensuite le bouilli sur un plat, garnissez avec les abatis et les légumes de la cuisson auxquels vous pourrez ajouter d'autres légumes tels que pommes de terre, choux de Bruxelles, chou-fleur blanchis dans de l'eau salée et dont vous aurez achevé la cuisson dans du beurre.

Servez avec l'accompagnement ordinaire de pickles, moutarde et gros sel, ou avec des concombres verts en saumure, des betteraves au raifort confites, ou encore avec une sauce au raifort que vous préparerez de la façon suivante.

---

1. Boutons florifères de l'Eugenia aromatica ; famille des Myrtacées.
2. Les quantités indiquées correspondent à des légumes d'hiver.
3. Je déconseille l'usage de la marmite classique en terre qui n'est bonne que pendant très peu de temps ; au début, elle sent la terre ; au bout d'un certain temps, elle sent le graillon.

Pour huit personnes, prenez :

200 grammes de crème,
200 grammes de jus de viande[1] ou de fond de veau et volaille, p. 418,
150 grammes de raifort râpé,
60 grammes de beurre,
50 grammes de farine,
jus de citron,
sucre,
sel et poivre.

Faites un roux avec le beurre et la farine ; mouillez avec le jus de viande ou le fond de veau et volaille ; laissez cuire ; puis ajoutez, hors du feu, la crème et le raifort, assaisonnez avec sel, poivre, sucre et jus de citron au goût ; chauffez sans laisser bouillir.

Une sauce hollandaise, dans laquelle on aura incorporé du raifort râpé, accompagnera aussi très bien le bouilli chaud.

Avec le bouilli froid, on pourra servir : une sauce froide au raifort, préparée avec de la crème aigrie par du jus de citron, du raifort râpé, de la moutarde, du sel et du poivre au goût ; une sauce vinaigrette additionnée ou non de raifort ; une sauce douce ou encore une sauce mayonnaise à la ravigote ou au raifort.

Bouillon à bouilli perdu.

Lorsqu'on ne tient pas à utiliser le bouilli, il est facile de faire des bouillons plus ou moins corsés, à volonté.

Voici, comme exemples, trois formules de bouillons de forces croissantes.

---

1. Le procédé le plus simple pour obtenir du jus de viande consiste à passer à la presse du bœuf grillé coupé en tranches.

Je préfère le procédé suivant : Faire cuire dans une marmite dite « américaine » de la viande de bœuf coupée en morceaux gros comme des noix avec des légumes émincés, le tout assaisonné. La cuisson a lieu au bain-marie ; elle dure six heures, pendant lesquelles on doit avoir soin de maintenir l'eau bouillante du bain-marie au niveau du bouchon de la marmite. L'opération achevée, on recueille le jus et l'on y ajoute celui qu'on obtient en passant la viande à la presse pour l'épuiser complètement. 1 kilogramme 1/2 de tranche donne environ 500 grammes de jus. Pour corser les sauces, le mieux est d'employer de la viande sans os ni graisse et un mélange de légumes analogue à celui que j'ai indiqué dans la formule du bouillon corsé, p. 202. Pour malades et pour convalescents, il est bon de ne mettre comme légumes que quelques rondelles de carotte et une rondelle de navet.

A. — Bouillon léger, pour malades.

500 grammes d' os de crosse et gîte,
500 grammes de jarret de veau et nourrice,
12 grammes de sel gris,
2 litres 1/2 d' eau,
2 abatis de poulets,
1 carotte moyenne,
1 navet moyen.

B. — Bouillon pour convalescents.

500 grammes d' os de crosse et gîte,
500 grammes de nourrice et tranche,
15 grammes de sel gris,
2 litres 1/2 d' eau,
2 abatis de poulets,
1 carotte moyenne,
1 navet moyen,
1 blanc de poireau.

C. — Bouillon corsé, pour amateurs.

750 grammes de tranche avec os,
500 grammes de crosse et gîte,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
2 litres 1/2 d' eau,
3 carottes moyennes,
2 abatis de volaille,
1 navet moyen,
et en bouquet :
3 grammes de cosses de pois séchées au four,
2 blancs de poireaux moyens,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1/2 feuille de laurier,
1/2 racine de persil,
1/2 petite gousse d'ail,
1/2 oignon (facultatif).

La cuisson se fera comme pour le pot-au-feu de famille, mais on la prolongera quatre heures de plus. Au bout de huit heures, les matières premières seront épuisées ; le bouillon sera passé et conservé seul. Avec les quantités indiquées on

obtiendra dans les trois cas un litre un quart de bouillon qui, refroidi, se prendra en gelée[1]. Le bouillon A donnera une gelée blonde, le bouillon B une gelée plus foncée, le bouillon C une gelée brune.

Consommé[2] et bouilli parfait.

Pour obtenir à la fois un consommé et un bouilli parfait, on préparera d'abord un bouillon corsé à bouilli perdu, puis on mettra dans ce bouillon refroidi un bon morceau de bœuf, poitrine grasse, plat de côtes, gîte à la noix ou langue, suivant qu'on aime la viande plus ou moins grasse, ou encore une volaille ; on fera bouillir, on écumera comme pour un pot-au-feu et on laissera cuire la viande autant de demi-heures qu'elle pèse de livres.

On servira le consommé, tel que, ou garni, soit de pain, soit de pâtes, de riz ou de tapioca ; et le bouilli à part, sur un plat, entouré de légumes cuits dans du bouillon.

Consommé aux œufs pochés et au fromage.

Pour six personnes, prenez :

200 grammes de parmesan râpé fin,
50 grammes d' excellente glace de viande[3],

---

1. Les gelées sont le résultat du refroidissement de bouillons concentrés de substances plus ou moins gélatineuses. Leur consistance est élastique. Les gelées alimentaires sont généralement plus ou moins aromatisées et clarifiées ; leur consistance doit être suffisamment molle pour qu'elles puissent être mangées à la cuiller.

2. On désigne sous le nom de « croûte au pot » un consommé servi dans un pot en terre vernissée et contenant des croûtes de flûte séchées au four et des émincés de légumes cuits dans le consommé.

On appelle « petite marmite » un consommé servi dans une petite marmite en terre vernissée, dressée sur un plat garni d'une serviette, et contenant des émincés de viande (bœuf, queue de bœuf, volaille) et des légumes cuits dans le consommé. On l'accompagne de petites tranches de pain grillé garnies de lames de moelle de bœuf très chaude, salée et poivrée, ou de petites rondelles de flûte, séchées au four, et de fromage de Gruyère râpé.

3. La glace de viande est un produit sirupeux ou demi-solide résultant de la concentration du fond brun. Le fond brun classique, un peu long à préparer, s'obtient de la façon suivante.

Pour faire 2 litres de fond, prenez :

1 200 grammes de gîte de bœuf,
1 200 grammes de jarret de veau,
200 grammes d' os de porc,
125 grammes de couenne maigre,
125 grammes de carottes,
100 grammes d' oignons,

1 litre 1/2 de très bon consommé,
12 croûtons,
6 œufs frais,
beurre.

Faites bouillir le consommé avec la glace de viande.

Beurrez les croûtons et faites-les dorer au four.

Mettez dans une soupière les croûtons de pain au sortir du four.

Cassez les œufs dans le consommé bouillant. Aussitôt qu'ils seront pris, versez le tout avec précaution dans la soupière et servez, en envoyant en même temps le parmesan dans un ravier.

Ce potage, très remontant et très nourrissant, ne saurait être trop recommandé aux surmenés de tout genre.



On peut aussi servir ce potage dans autant de petites soupières qu'il y a de convives. Les œufs seront cassés chacun dans une soupière, le consommé y étant maintenu bouillant.

Consommés froids.

Les consommés froids peuvent être servis comme rafraîchissement dans les réunions mondaines, ou comme potage dans les dîners, en été, et dans les soupers. Ils sont toujours clarifiés et ils n'admettent jamais l'addition d'élément solide. Ils doivent être très corsés et avoir une onctuosité analogue à celle d'un consommé chaud au tapioca ; plus clairs, ils sembleraient sans consistance ; plus épais, ils seraient moins agréables. Ils peuvent être aromatisés avec des éléments destinés à leur donner une tonalité spéciale. Parmi ces éléments, je citerai les fumets de

---

15 grammes de persil,
6 grammes de sel,
1 gramme 1/2 de thym,
1/2 gramme de laurier,
1 décigramme d' ail.

Désossez les viandes, cassez tous les os en petits morceaux ; faites-les brunir plus ou moins dans un peu de graisse ou au four, puis faites revenir les légumes ; mouillez avec deux litres d'eau ; ajoutez le sel et laissez cuire doucement pendant 12 heures en maintenant toujours la même quantité de liquide par des additions successives d'eau bouillante. Passez ce fond ; dégraissez-le. Faites revenir les viandes et la couenne coupées en petits morceaux ; enlevez la graisse ; mouillez avec une partie du fond ci-dessus ; laissez tomber à glace deux ou trois fois en mouillant chaque fois avec du fond. Déglacez une dernière fois avec le reste du fond ; amenez à ébullition ; écumez, dégraissez, passez et réservez le liquide qui doit être très limpide.

On préparera dans le même esprit le fond de veau brun.

gibier ; les champignons, les cèpes, les morilles et les truffes ; les tomates, le piment doux, le céleri, l'estragon, etc. ; la fine champagne ; des liqueurs ; des vins : chypre, madère, malvoisie, marsala, porto, samos, zucco, etc. Mais il est indispensable que l'arome choisi soit employé avec discrétion : 150 grammes de champignons, cèpes, morilles ou truffes, 200 grammes de tomates, 100 grammes de céleri, 15 grammes de piment doux, 75 centigrammes d'estragon, 70 à 80 grammes de vin, 30 à 40 grammes de fine champagne sont suffisants pour un litre de consommé. En ce qui concerne les liqueurs et les fumets de gibier, il faudra n'en mettre que par petites quantités et goûter après chaque addition, car il est impossible de donner des proportions, tout dépendant, pour les liqueurs de leur degré d'alcool et de leur parfum, pour les fumets de gibier de la nature du gibier employé et de son état de fraîcheur.



Voici maintenant un exemple concret de préparation d'un consommé froid aux tomates et au porto.

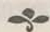
Pour six personnes, prenez :

1 200 grammes de gîte à la noix, de tranche ou de poitrine épaisse sans graisse ni os,
1 000 grammes de plat de côtes épais et couvert,
1 000 grammes de carottes,
300 grammes de tranche hachée,
300 grammes de tomates,
250 grammes d' os de crosse,
110 grammes de porto,
100 grammes de navets,
75 grammes de blanc de poireaux,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
4 litres d' eau,
3 abatis de volaille,
2 blancs d'œufs,
panais, céleri, laurier, thym, clous de girofle, ail, } plus ou moins, au goût.

Avec tous les éléments indiqués ci-dessus, excepté la tranche hachée, le porto et les blancs d'œufs, préparez un bouillon à bouilli perdu, que vous ferez cuire le temps nécessaire pour obtenir 2 litres de bouillon. Pendant l'opé-

ration, retirez les tomates avant qu'elles se soient défaites; laissez refroidir; dégraissez.

Mettez le bouillon dégraissé dans une casserole, ajoutez la tranche hachée et les blancs d'œufs légèrement battus, amenez à ébullition, puis laissez cuire de manière à réduire le liquide à 1 500 grammes environ. Passez le consommé à la mousseline, ajoutez le porto et mettez au frais.



Comme consommé froid original, j'indiquerai un consommé de volaille[1] très corsé, clarifié comme il convient, aromatisé avec de la fine champagne et de l'essence de truffes et parsemé de petites paillettes d'or, semblables à celles que l'on trouve dans l'eau-de-vie de Dantzig (aujourd'hui Gdansk) et qu'on obtiendra en découpant une feuille d'or battu.

Ce consommé, servi dans des coupes de cristal, charme à la fois le goût par sa finesse, l'odorat par son arome et la vue par le scintillement des paillettes de métal dans le liquide transparent.

Potage à la queue de bœuf.

Pour six personnes, prenez :

1° pour le potage :

1 200	grammes	de	queue de bœuf.
1 000	grammes	de	carottes,
600	grammes	de	tranche maigre hachée,
200	grammes	de	navets,
200	grammes	de	vin blanc,
100	grammes	de	céleri,
100	grammes	de	madère, porto ou malvoisie,
15	grammes	de	sel gris,
4	litres	d'	eau,
		3	poireaux (le blanc seulement),
		2	blancs d'œufs,
		2	clous de girofle,
		1	bel abatis de poularde,
		1	petit oignon, ou une demi-gousse d'ail, au goût,
		1	bouquet garni,
			sel blanc, poivre, cayenne.

1. On obtient un excellent consommé de volaille en faisant cuire, à bouilli perdu, des abatis de poulardes dans un bouillon blanc de veau.

2° pour la garniture :

200 grammes de petites carottes nouvelles,
150 grammes de petits navets nouveaux,
100 grammes de haricots verts.

Tronçonnez la queue aux articulations des vertèbres, puis faites-la dégorger pendant plusieurs heures dans de l'eau froide ; essuyez-la.

Mettez dans une casserole d'abord les morceaux de queue, au-dessus l'abatis, puis les carottes, les navets et le céleri coupé en rondelles, les poireaux, les condiments, le bouquet garni et 100 grammes de vin blanc ; faites réduire et laissez tomber à glace. Ajoutez le reste du vin blanc : faites réduire de nouveau et laissez tomber à glace une deuxième fois : cela donnera du goût et de la couleur au potage. Mouillez alors avec l'eau, mettez le sel gris et portez à l'ébullition ; écumez avant le premier bouillon. Laissez cuire à liquide frissonnant pendant cinq heures.

Retirez les morceaux de queue en évitant de les briser ; tenez-les au chaud.

Passez le bouillon à la passoire fine.

Mettez dans une casserole le bouillon passé, les blancs d'œufs battus et la tranche hachée ; remuez pour clarifier ; puis faites cuire pendant une demi-heure environ et passez au chinois.

Entre temps, épluchez les haricots verts ; coupez-les en morceaux. Pelez les carottes et les navets nouveaux ; laissez-les entiers. Faites cuire les haricots verts dans de l'eau salée, les carottes et les navets dans un peu de bouillon.

Un quart d'heure avant de servir, mettez dans le bouillon la queue de bœuf, les carottes et les navets nouveaux, les haricots verts, le madère, le porto ou le malvoisie, du sel, du poivre et du cayenne au goût ; chauffez sans laisser bouillir.

Envoyez dans une soupière.

Ce potage est exquis ; il procède du vieil « Hochepot » français dans lequel le bouillon était lié au lieu d'être clair.



Lorsqu'on n'a pas de légumes nouveaux pour faire la garniture on peut les remplacer par des légumes tournés à la cuiller, aussi tendres que possible.



On pourra encore, pour corser la garniture, ajouter de la moelle de bœuf. Dans ce cas, pour six personnes, on prendra 30 centimètres environ d'os à

moelle qu'on entourera d'une peau ou d'une mousseline et qu'on fera cuire pendant une demi-heure dans de l'eau salée. On coupera la moelle en rondelles que l'on salera légèrement et on la mettra, très chaude, dans le bouillon au moment de servir.

Potage mimosa.

Émincez des haricots verts cuits au préalable dans de l'eau salée.

Passez au travers d'une passoire à gros trous des jaunes d'œufs durs.

Faites chauffer du très bon bouillon, puis, au moment de servir, mettez dedans les émincés de haricots verts et les petites boules de jaunes d'œufs; ils figureront le feuillage et la fleur du mimosa.

C'est un potage joli et agréable.

Potage aux abatis.

Pour six personnes prenez :

150 grammes de carottes,
80 grammes de navets,
50 grammes de glace de viande,
25 grammes de riz,
10 grammes de blanc de poireau,
5 grammes de céleri,
2 litres d'eau,
2 beaux abatis de poulardes,
sel et poivre.

Faites cuire les abatis et tous les légumes dans l'eau pendant deux heures, comme pour faire un pot-au-feu; passez le bouillon. Un quart d'heure avant de servir, mettez le riz et la glace de viande, laissez cuire, assaisonnez au goût et servez.

Potage à la tortue.

Les tortues (Testude) appartiennent au genre reptiles. Suivant leur habitat, elles sont marines, terrestres, fluviales.

Le potage à la tortue devrait toujours être préparé avec de la tortue de mer

fraîche; l'espèce la meilleure est la chélonée franche[1], dont la taille atteint 2 mètres de longueur et le poids 500 kilogrammes ; mais, étant donné son volume qui rend difficiles les manipulations nécessitées par l'extraction de sa chair, il est presque impossible de l'exécuter, comme il devrait l'être, dans la cuisine bourgeoise.

En Angleterre, où ce potage (turtle soup) est particulièrement estimé, la préparation en est monopolisée par des spécialistes qui le livrent à domicile et qui l'expédient dans le monde entier, en boîtes soudées.

Je conseille aux amateurs désireux de goûter ce potage, l'emploi de la conserve ainsi faite. Il suffira, pour obtenir un potage à point, d'allonger le contenu d'une boîte de turtle soup avec un bon consommé de bœuf légèrement gélatineux (ce qu'on obtient aisément par l'addition d'un pied de bœuf), de compléter l'assaisonnement au goût et d'aromatiser avec un peu de vieux madère.



On peut également préparer le potage à la tortue avec de la tortue séchée, qu'on trouve dans les magasins de comestibles anglais.

Voici une formule de préparation :

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de chair de tortue de mer séchée,
250 grammes de poireaux,
80 grammes d' oignons,
40 grammes de céleri,
40 grammes d' échalotes,
30 grammes de vieux madère,
12 grammes de poivre en grains,
12 grammes de coriandre,
10 grammes d' ail,
8 grammes de sel gris,
10 centigrammes de zeste de citron,
4 centigrammes de marjolaine,
2 centigrammes de basilic,
2 centigrammes de sauge,
2 centigrammes de fenouil,

1. Cette tortue, qui se nourrit de fucus et de zostères, se trouve dans toutes les mers, excepté dans la Méditerranée. Elle a pour caractéristique une carapace couverte d'écailles cornées régulières et deux griffes à chaque patte.

2 centigrammes de sarriette,
2 centigrammes de thym,
2 centigrammes de laurier,
2 litres d' eau,
1 litre de consommé gélatineux de bœuf,
1 clou de girofle,
cayenne.

Faites tremper, pendant 24 heures, la chair de tortue dans de l'eau fraîche.

Mettez dans une marmite les deux litres d'eau, la chair détrempée de tortue, le sel gris, les poireaux, les oignons, le céleri, les échalotes, l'ail et laissez cuire comme pour un pot-au-feu. Après deux heures de cuisson, retirez le tiers de la chair de tortue; réservez-la. Continuez à faire cuire à bouilli perdu. Au bout de sept heures de cuisson depuis le début de l'opération, ajoutez le zeste de citron, le poivre en grains, la coriandre, la marjolaine, le basilic, la sauge, le fenouil, la sarriette, le thym, le laurier et le girofle, le tout mis dans un sachet; laissez cuire encore pendant une heure; vous devez avoir alors un litre environ de bouillon de tortue. Passez-le à la serviette; ajoutez-y le consommé de bœuf; goûtez; corsez l'assaisonnement avec un peu de cayenne et aromatisez avec le madère.

Mettez dans le potage la chair de tortue réservée que vous aurez émincée, chauffez et servez.



En liant ce potage avec des jaunes d'œufs et de la crème, on aura un potage crème veloutée de tortue, qu'on pourra garnir avec des émincés d'amandes grillées ou non.



On peut aussi, à la rigueur, faute de tortue de mer, préparer un potage avec de la tortue de terre. Voici comment il convient d'opérer : coupez le cou d'une tortue de terre, recueillez-en le sang. Ébouillantez l'animal pour faciliter son extraction de la carapace, qu'on devra briser soit à l'aide d'un marteau et d'un ciseau à froid, soit au moyen d'un appareil mécanique.

Videz la tortue; faites dégorger la chair dans de l'eau froide ou mieux dans du lait; puis, accommodez-la comme celle de la tortue de mer.

Ce potage pourra être lié avec le sang réservé de la tortue.



Enfin, dans le même esprit et par le même procédé, on fera un potage inté-

ressant, appelé potage fausse tortue, en remplaçant dans sa préparation, la tortue par de la tête de veau.

Les garnitures pour ce potage seront, par exemple, des boulettes frites ou des profiteroles fourrées de cervelle de veau cuite au préalable, des émincés de langue de veau ou des petits cubes de ris de veau cuits à l'avance.

Bouillon de légumes.

Ce bouillon, chaud ou froid, constitue un excellent breuvage, très hygiénique pour les personnes qui ont l'estomac délabré. Il peut aussi servir de fond de cuisson et de fond de sauce pour plats maigres.

En voici une formule qui comporte beaucoup de variantes :

Pour faire deux litres de bouillon, prenez :

250 grammes de carottes,
250 grammes de pommes de terre,
100 grammes de navets,
25 grammes de blanc de poireaux,
20 grammes de haricots blancs secs,
20 grammes de pois cassés,
20 grammes de lentilles,
20 grammes de sel gris,
4 litres d' eau.

Mettez dans l'eau le sel et les légumes, faites bouillir pendant quatre heures, de façon à réduire le liquide de moitié.



On peut n'employer que le bouillon filtré, mais il vaut mieux le passer au travers d'une passoire demi-fine en écrasant les légumes, de manière à avoir un bouillon contenant un peu de purée de légumes.



On peut naturellement lier ce bouillon et le garnir à volonté; on obtient ainsi d'excellents potages et soupes maigres.

Potage aux légumes nouveaux.

Prenez du bon consommé et faites cuire dedans pendant le temps nécessaire des légumes nouveaux et variés, tels que carottes, navets, pommes de terre émincés en julienne, chou-fleur, fonds d'artichauts coupés en morceaux, tomates, haricots, petits pois, pointes d'asperges.

En même temps, faites cuire dans du beurre des champignons émincés, puis au dernier moment ajoutez-les aux autres légumes. Chauffez le tout ensemble un instant, versez dans une soupière et servez.



En liant le potage avec de la crème, ou avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème, on aura, dans le premier cas, un potage de légumes nouveaux à la crème et, dans le second, un potage velouté de légumes nouveaux.

Potage aux gombos[1].

Pour quatre personnes, prenez :

250 grammes de gombos,
50 grammes de riz,
1 litre de consommé de volaille,
2 tomates pelées, débarrassées de leurs graines et coupées en dés,
cayenne.

Lavez le riz, faites-le blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-le.

Mettez le consommé de volaille dans une casserole, amenez à ébullition, ajoutez les gombos coupés en deux dans le sens de leur grand axe, laissez cuire pendant dix minutes; jetez dedans le riz en pluie, continuez la cuisson pendant le temps nécessaire pour que le riz soit cuit, les grains restant entiers, non crevés. Mettez alors les tomates et un peu de cayenne au goût, donnez quelques bouillons et servez.



1. Le gombo est le fruit non complètement développé de l'Hibiscus esculentus, de la famille des Malvacées, originaire de l'Amérique méridionale.

Dans les colonies, le potage aux gombos est préparé souvent sans addition de riz. Le riz est cuit séparément à la créole, c'est-à-dire sec, et il est servi à part en même temps que le potage.

Potage à l'oignon.

Pour préparer un potage à l'oignon, on peut employer l'oignon ciselé, plus ou moins doré, ou non revenu, mouiller avec de l'eau ou un bouillon quelconque gras ou maigre, ou encore avec du lait, enlever l'oignon ou le laisser dans le potage.

Si l'on fait un potage clair, on peut le servir tel quel, le lier à l'œuf ou autrement; ou encore y ajouter d'autres substances, par exemple de la tomate, du fromage, etc. On peut également préparer des potages à la purée d'oignon et aussi des potages crème d'oignon ou crème veloutée d'oignon que l'on garnira à volonté de croûtons frits ou de croûtons au parmesan.

Il est facile d'imaginer beaucoup de potages à l'oignon différant les uns des autres.

Krupnik.

Le krupnik est un potage polonais à l'orge perlé.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le potage :

500 grammes de jarret de veau,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
2 litres d' eau,
3 abatis de poulardes,
3 carottes moyennes,
2 blancs de poireaux moyens,
1 navet moyen,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1/2 feuille de laurier,
1/2 racine de persil,
1/2 oignon;

2° pour la garniture :

240 grammes d' orge perlé,
60 grammes de rouge de carottes, coupé en cubes de 5 millimètres de côté,
30 grammes de beurre,
1 aile de poularde rôtie, émincée en julienne.

Préparez avec les éléments du paragraphe I un bouillon blanc à bouilli perdu ; passez-le.

Mettez dans une casserole l'orge avec le beurre, couvrez avec une quantité suffisante de bouillon et laissez cuire à petit feu pendant deux heures et demie, en remuant de temps à autre avec une cuiller en bois et en remplaçant le liquide au fur et à mesure de son évaporation, pour éviter que l'orge brûle.

Faites cuire à part le rouge de carottes dans du même bouillon.

Tenez au chaud les émincés de poularde.

Au moment de servir, réunissez bouillon, orge, rouge de carottes et volaille.



Comme variante, on peut employer, au lieu de bouillon blanc, un bouillon de légumes, mais dans ce cas il convient de lier le potage avec des jaunes d'œufs, ou avec de la crème additionnée ou non de jus de citron.

Barszcz [1].

Le barszcz est le type polonais des potages aigrelets, que l'on trouve dans la plupart des cuisines slaves.

On le prépare de beaucoup de manières, mais sa saveur aigrelette est toujours obtenue avec du jus de betteraves aigri.

Voici une formule de préparation des plus simples.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes d' excellent consommé de viande de boucherie et de volaille,
100 grammes de carottes.
100 grammes de betterave crue,
100 grammes de betterave cuite au four,
10 grammes d' oignon,
10 grammes de cèpes secs,

1. La prononciation figurée du mot est barchtch.

5 grammes de persil,
5 grammes de feuilles de fenouil hachées,
5 grammes de sucre en poudre,
sel, poivre,
jus de betteraves aigri[1].

Pelez et émincez les carottes et la betterave crue, saupoudrez-les de sucre et laissez-les dégorger.

Faites bouillir le consommé, mettez dedans carottes et betterave crue dégorgées, persil, oignon, cèpes, sel et poivre ; donnez un bouillon.

Coupez en tranches la betterave cuite, faites-la confire dans du jus de betteraves fermenté que vous chaufferez sans faire bouillir et ajoutez le tout à la première préparation, donnez un bouillon, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, rectifiez l'acidité[2] et donnez de la couleur[3] au potage. Passez, ajoutez le fenouil haché, des œufs pochés ou des tranches de saucisse et de saucisson cuits à part, dont vous aurez enlevé la peau, ou encore des ravioli. Servez très chaud.



Comme variante, on peut mettre dans le bouillon toute espèce de légumes émincés en julienne : carottes, poireaux, céleri, rave, choux, betteraves, tomates, et des haricots, mais alors on ne passe pas le potage.



Comme autre variante, on peut ajouter dans le potage passé ou non des émincés de viande de boucherie, de porc, de lard fumé, de volaille ou de gibier, que l'on aura fait cuire dans le bouillon.



1. On prépare le jus de betteraves aigri avec des betteraves crues ou avec des betteraves cuites. Les amateurs préfèrent la première solution. Les betteraves crues ou cuites sont pelées, émincées et mises dans un pot de grès avec de l'eau chaude. En maintenant le pot dans un endroit tiède, on obtient un jus aigri à point au bout d'un nombre de jours qui varie de 8 à 15, avec la température.

Si l'on ajoute dans le pot du pain de seigle émietté, on active l'opération ; en procédant avec des betteraves cuites et à chaud, on peut arriver au résultat désiré en 48 heures.

Quand on est très pressé, on emploie parfois, au lieu de jus de betteraves aigri, du jus aigre de betteraves que l'on obtient en faisant confire pendant quelques heures des tranches de betteraves cuites dans du vinaigre de vin.

2. Si l'acidité est trop forte, on l'atténue avec un peu de crème ; si elle est insuffisante, on l'augmente avec du jus de betteraves cuites additionné de vinaigre de vin rouge.

3. La couleur du potage doit être d'un beau rouge ; si elle est trop pâle, on la fonce en ajoutant du jus naturel de betteraves cuites.

Enfin, au lieu d'employer du bouillon de viande, on peut employer du bouillon de légumes, mais dans ce cas il convient d'ajouter au potage de la crème pour le lier et lui donner du corps.



En Russie, on prépare des potages aigrelets appelés borchtch, les uns gras, plus ou moins analogues aux variantes ci-dessus, les viandes étant servies à part avec une saucière de crème aigre ; les autres maigres, à base de bouillon de poissons aromatisé avec du fenouil, de la marjolaine et du girofle ; on les sert avec des ravioli farcis de chair de poisson hachée.



On y prépare encore un autre potage aigrelet, dans lequel le jus de betteraves est remplacé par du jus de concombres saumurés.



En Moldavie, il existe aussi des potages, appelés borge, qui appartiennent à la même classe des potages aigrelets, mais qui diffèrent du barszcz en ce que le jus de betteraves aigri est remplacé par une décoction aigrie de pâte à pain et de son, ou par du jus de citron.

Voici quelques indications sur le borge au jus de citron.

Coupez en petits morceaux des choux, des piments doux, des tomates rouges et vertes, des courges, des betteraves, des oignons, des pommes de terre ; faites cuire longuement tous ces légumes dans du bouillon et acidulez au goût avec du jus de citron. Dix minutes avant de servir, mettez dans une soupière une cuillerée à soupe de crème double par personne, quelques jaunes d'œufs crus, délayez avec un peu de bouillon, puis versez doucement, en remuant, le reste du potage dans la soupière.

Chlodnik.

Le mot chlodnik signifie littéralement rafraîchissement. Et, en fait, les chlodniki, qui appartiennent à la cuisine slave, sont plutôt des rafraîchissements que des potages, mais comme on les sert au commencement du repas, dans des soupières, je les classe dans les potages, tout en faisant des réserves.

On peut préparer les chlodniki d'une infinité de manières : je me bornerai à en indiquer une très simple, qui permettra d'en concevoir bien d'autres.

Contrairement à mon habitude, je ne donnerai pas de formule dosimétrique, car les différents éléments composant ce chlodnik y entrent, suivant les goûts, dans des proportions variables.

Faites cuire dans du beurre une poignée de feuilles d'oseille et de feuilles de betterave hachées, ajoutez de la crème, des queues d'écrevisses cuites suivant le rite, p. 287, des tranches de petits concombres verts, frais, que vous aurez fait dégorger dans du sel gris, des œufs durs coupés en quatre, du fenouil et de l'estragon hachés, du jus de concombre salé ou du jus aigri de betterave, assaisonnez au goût et mettez sur glace.

Servez froid.

Czernina.

La czernina (tchernina) ou brouet noir est un potage au sang, d'origine polonaise.

On la prépare à volonté avec du sang de canard, de poulet, de gibier ou de porc.

Pour faire la czernina, prenez un bon consommé de volaille, faites cuire dedans de la semoule, du riz ou des pâtes, puis éloignez la casserole du feu, ajoutez-y du sang frais, en quantité variable, au goût, chauffez sur feu doux sans laisser bouillir, liez avec une purée de foies de volaille ou de gibier et servez.

On peut aussi remplacer la semoule, le riz ou les pâtes par des croûtons frits mis dans le potage au moment de servir.

Panade.

La panade est un potage lié, au pain, préparé essentiellement avec de l'eau, du beurre et du pain qu'on laisse mitonner. On peut la confectionner de plusieurs façons ; en voici une qui, je crois, satisfera tout le monde.

Pour quatre personnes, prenez :

125 grammes de pain rassis (mie et croûte),
80 grammes de beurre,
12 grammes de sel gris,
1 litre d' eau,
3 jaunes d'œufs frais.

Mettez dans une casserole le pain coupé en tranches minces, l'eau et le sel.

Faites cuire à petit feu, sans remuer, pendant trois quarts d'heure ; puis

mélangez avec une cuiller ; ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, laissez fondre, donnez deux ou trois bouillons, liez avec les jaunes d'œufs et servez.



On peut, comme variantes, ajouter de la crème aux jaunes d'œufs ; on aura ainsi une panade veloutée ; remplacer les jaunes d'œufs par de la crème, ou remplacer les trois jaunes d'œufs par deux œufs entiers. Dans ce dernier cas, on séparera les blancs des jaunes, on battra les blancs et on les ajoutera à la préparation avant de mettre le beurre.

On peut aussi remplacer l'eau par du bouillon.

Ambroise Paré prescrivait volontiers à ses malades « panade au pain gratté, avec bouillon de chapon ».

Potage aux huîtres.

Faites un roux, mouillez avec du bon bouillon de poissons [1] et du vin du Rhin ; laissez cuire ; réservez.

Prenez six huîtres par convive, retirez-les de leurs coquilles, mettez-les, avec leur eau, dans une casserole, faites-les rapidement blanchir dans cette eau ; enlevez-les ; tenez-les au chaud ; puis filtrez le liquide de cuisson et mettez-le de côté.

Faites revenir de l'oignon dans du beurre, ajoutez sel, poivre blanc, quatre épices [2] au goût, passez le beurre ainsi aromatisé.

Réunissez alors le bouillon de poissons réservé, l'eau des huîtres, le beurre aromatisé, liez avec des jaunes d'œufs, mettez les huîtres ; chauffez.

Au moment de servir, ajoutez un filet de jus de citron et des croûtons dorés dans du beurre.

Potage maigre au caviar.

Pour six personnes, prenez :

1 500 grammes de bon bouillon de poisson préparé avec du merlan ou du congre,

---

1. On prépare le bouillon de poissons en faisant cuire, dans de l'eau légèrement salée et aromatisée avec des légumes, du merlan et du congre par exemple avec des têtes et des arêtes de poissons.

2. On donne ce nom au fruit pulvérisé du *Myrtus pimenta*, dans lequel on trouve réunis les aromes de la cannelle, de la muscade, du poivre noir et du girofle ; et aussi à un mélange de ces quatre épices. Voici encore une autre composition d'une poudre dite des quatre épices : 70 pour 100 de poivre blanc, 17 pour 100 de gingembre, 8,5 pour 100 de muscade, 4,5 pour 100 de girofle.

par exemple, qu'on fera cuire avec des légumes dans de l'eau salée,
150 grammes de caviar frais[1],
24 petits goujons ou 24 white bait,
blancs d'œufs.

Mettez dans le bouillon chaud le caviar écrasé et passé au tamis, fouettez, passez le bouillon ; clarifiez-le avec des blancs d'œufs. Tenez-le au chaud.

Au moment de servir, faites frire les poissons dans un bain d'huile.

Versez le potage dans une soupière, garnissez-le avec les poissons frits et servez immédiatement.

Potage de Carême.

Faites tremper des œufs de poisson dans de l'eau, après avoir retiré l'enveloppe qui les entoure ; ébouillantez-les et divisez la masse en petits cubes.

Faites cuire dans du beurre additionné de vin blanc des laitances de carpe et des foies de raie ; passez le tout.

Préparez un bouillon de poissons en faisant cuire pendant quelques heures, dans de l'eau légèrement salée, du merlan et du congre, par exemple, avec des têtes, des arêtes de poissons et des légumes ; concentrez-le ; liez-le avec un roux ; ajoutez le produit passé, les œufs ; donnez un bouillon et servez avec des croûtons au parmesan, p. 259.



En prenant comme œufs de poisson du caviar, on aura un potage de carême au caviar qui sort tout à fait de l'ordinaire et qui pourrait figurer avec le vol-au-vent de carême de la p. 319 dans le menu d'un repas archiépiscopal.

Potage aux choux et à la crème.

Pour six personnes, prenez :

800 grammes de chou coupé en petits morceaux,
250 grammes de crème épaisse,
50 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 gramme de poivre blanc fraîchement moulu,

---

1. Il est indispensable que le caviar employé soit frais.

1 gramme de paprika [1],
2 litres de consommé,
vinaigre,
sel,

Mettez dans le consommé le chou, le poivre et le paprika et faites cuire pendant une heure et demie.

Cinq minutes avant de servir, maniez le beurre avec la farine, délayez le tout dans la casserole où cuit le potage. Éloignez la casserole du feu, ajoutez la crème et plus ou moins de vinaigre [2], de façon à aciduler légèrement, goûtez, salez s'il est nécessaire, puis servez.



On peut facilement donner à ce potage un aspect plus distingué en le passant au tamis et en le servant avec des croûtons frits ; on aura alors un potage crème de chou.

Potage aux concombres et à la crème.

Faites cuire, dans du bon consommé, jusqu'à ramollissement convenable, des tranches pelées de concombres saumurés; éloignez la casserole du feu; liez avec de la crème aigrie par du jus de concombres saumurés, goûtez, rectifiez l'acidité s'il est nécessaire, soit avec du jus de concombres saumurés pour l'accentuer ou avec de la crème pour l'adoucir, puis servez.

Le potage doit avoir une saveur aigrelette agréable.

Consommé velouté au parmesan.

Pour huit personnes prenez :

100 grammes de crème,
100 grammes de parmesan râpé,
100 grammes de vermicelle ou de nouilles,
2 litres de consommé,
4 jaunes d'œufs.

Faites cuire le vermicelle ou les nouilles dans le consommé.

---

1. Le paprika ou poivre de Hongrie est en réalité un piment.
2. 15 grammes de vinaigre doux de vin suffisent généralement.

Délayez dans une soupière les jaunes d'œufs avec la crème, versez dessus le consommé contenant le vermicelle ou les nouilles et servez, en envoyant en même temps le parmesan dans un ravier.

Potage velouté de grenouilles, aux perles.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de crème,
100 grammes de carottes,
30 grammes de poireau,
30 grammes de navet,
30 grammes de perles du Japon,
15 grammes de sel gris,
10 grammes de panais,
1 litre 1/2 d' eau,
36 grenouilles moyennes, parées,
2 jaunes d'œufs,
1 abatis de poularde.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec les grenouilles, l'abatis, les légumes, l'eau et le sel, en suivant exactement les prescriptions formulées dans l'article « Pot-au-feu » ; la cuisson sera complète au bout de trois heures.

Passez-le ensuite au travers d'une passoire garnie d'un linge ; il doit être jaune paille, limpide, et d'un goût rappelant celui du bouillon de poulet, avec un petit fumet spécial.

Ce bouillon peut être servi tel quel, et il se prête à toutes les combinaisons du bouillon de viande.

Pour préparer le potage velouté de grenouilles, aux perles, faites cuire les perles pendant vingt minutes dans le bouillon obtenu ; délayez ensuite dans la soupière la crème et les jaunes d'œufs, puis versez dessus le bouillon.



On peut également obtenir un autre excellent potage lié en faisant cuire dans le bouillon de grenouilles, préparé comme il a été dit plus haut, 30 grammes de tapioca et en montant ensuite ce potage au fouet avec quatre jaunes d'œufs et 60 grammes de beurre coupé en petits morceaux.

Potage velouté aux petits pois.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de petits pois fraîchement écossés,
210 grammes de beurre,
80 grammes de pain,
75 grammes de crème,
20 grammes de sel gris,
15 grammes de persil en bouquet,
5 grammes de cerfeuil,
6 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre 1/2 d' eau,
3 jaunes d'œufs,
1 petit oignon.

Faites bouillir l'eau, mettez dedans le sel, l'oignon, le bouquet de persil, les petits pois et laissez cuire jusqu'à ce que les pois soient devenus tendres (une demi-heure suffit généralement).

Coupez le pain en petits cubes; faites-les dorer dans 75 grammes de beurre.

Hachez le cerfeuil, mettez-le dans une soupière avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Quelques minutes avant de servir, retirez l'oignon, le persil, enlevez une partie plus ou moins grande des pois, au goût, mettez le reste du beurre, le poivre, laissez donner deux ou trois bouillons, puis versez dans la soupière, mélangez bien, ajoutez les croûtons et servez aussitôt.

Ce potage, sans prétention, est réellement excellent.



On peut préparer de même un potage aux fèves fraîches, mais dans ce cas il est bon de remplacer le cerfeuil par de la sarriette.

Potage velouté aux choux et à l'orge.

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de crème,
25 grammes de crème d'orge,

25 grammes de glace de viande,
25 grammes de beurre,
1 litre 1/2 d' eau,
3 jaunes d'œufs,
1 chou frisé moyen,
1 oignon piqué de 3 clous de girofle,
1 carotte,
céleri,
sel gris,
poivre.

Mettez dans une casserole de l'eau et du sel gris, amenez à ébullition ; ajoutez le chou et la carotte coupés en morceaux, l'oignon, du céleri et faites cuire pendant une heure et demie; passez le bouillon. Puis, ajoutez la glace de viande, la crème d'orge délayée au préalable avec un peu de bouillon et laissez cuire encore pendant une vingtaine de minutes ; liez ensuite avec les jaunes d'œufs et la crème, ajoutez le beurre, mélangez, goûtez et complétez l'assaisonnement avec un peu de poivre.

Servez simplement tel que ou avec des croûtons frits.

Potage velouté aux pâtes.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de crème,
125 grammes de parmesan râpé,
100 grammes de pâtes et de préférence des nouilles ou des lazagnes préparées comme il est dit p. 680,
60 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 litre de consommé,
2 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Faites cuire les pâtes dans le consommé.

Préparez un roux avec le beurre et la farine, ajoutez 5 grammes de parmesan râpé, laissez cuire pendant deux minutes, en tournant avec une cuiller en bois, mouillez avec le consommé contenant les pâtes ; liez avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, chauffez, goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et servez.

Envoyez en même temps, dans un ravier, le reste du parmesan râpé.

Potage velouté à la semoule.

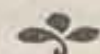
Pour quatre personnes prenez :

65 grammes de crème,
65 grammes de beurre,
45 grammes de semoule,
1 litre de consommé de volaille,
1 jaune d'œuf frais,
le jus d'un citron.

Faites bouillir le consommé, jetez dedans la semoule et laissez-la cuire pendant une dizaine de minutes.

Mettez dans une soupière le jaune d'œuf délayé dans un peu de consommé, la crème, le beurre coupé en petits morceaux et le jus de citron; versez dessus le consommé contenant la semoule, remuez pour homogénéiser le tout, goûtez, ajoutez du sel s'il est nécessaire et servez.

Ce potage est très léger.



Comme variante, on peut faire griller la semoule dans le beurre avant de la mettre dans le consommé. Dans ce cas, on supprimera le jus de citron et on fera cuire le potage pendant une vingtaine de minutes.



On peut faire de façons identiques des potages veloutés au gruau de sarrasin.

Potage purée de congre[1].

Pour six personnes prenez :

3 kilogrammes de congre,
250 grammes de crevettes grises, cuites dans un court-bouillon analogue à celui qui est indiqué p. 287,
250 grammes de tomates,

---

1. Congre noir ou murène. « Conger niger », famille des Murénidés.

125 grammes de beurre,
75 grammes de gruyère râpé,
50 grammes de parmesan râpé,
25 grammes de fumet de poisson,
3 grammes de poudre de curry [1],
1/2 gramme de safran,
3 litres d' eau,
3 pommes de terre,
3 oignons,
1 petite carotte,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
persil,
sel.

Coupez le congre en tronçons de 4 à 5 centimètres de longueur, fendez la tête en quatre et mettez le tout dans une marmite avec l'eau, la carotte, un oignon, le thym, le laurier, le safran, du persil et du sel.

Faites bouillir pendant une heure un quart, puis retirez le poisson, pilez-le au mortier et passez-le au travers d'une passoire, après avoir enlevé les arêtes.

Épluchez les crevettes, réservez les queues et faites bouillir les parures pendant quelques minutes dans le bouillon de poisson, que vous passerez ensuite. Dans ce même bouillon mettez à cuire les pommes de terre, puis écrasez-les et passez-les au travers d'une passoire.

Entre temps, faites cuire à part les tomates dans leur jus avec un oignon et du persil; passez-les.

Enfin, faites roussir un oignon ciselé dans 50 grammes de beurre, ajoutez-y le fumet de poisson et le produit de la cuisson des tomates; réservez l'appareil.

Mélangez alors intimement le bouillon de poisson, la chair de poisson passée, les pommes de terre en purée, l'appareil réservé et les fromages râpés, relevez avec le curry, ajoutez 40 grammes de beurre coupé en petits morceaux, égayez avec les queues de crevette et servez chaud avec des croûtons frits dans le reste du beurre.

Ce potage est absolument remarquable.

---

1. La poudre de curry se compose de :

50 pour 100 de piment pulvérisé,
36 pour 100 de poudre de racine de curcuma,
6 pour 100 de clous de girofle en poudre,
6 pour 100 de poivre blanc en poudre,
2 pour 100 de muscade en poudre.

100 pour 100.

Potage purée de merlan.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de consommé de poisson, préparé avec des déchets de poisson cuits avec des légumes dans de l'eau salée,
125 grammes de champignons,
100 grammes de crème de riz,
36 petits cubes de pain de mie,
1 beau merlan,
beurre frais.

Passez le merlan dans du beurre fondu, mettez-le dans un plat et faites-le cuire au four.

Faites cuire les champignons dans du beurre.

Passez au tamis fin merlan et champignons.

Mettez le consommé de poisson dans une casserole, amenez à ébullition ; jetez dedans la crème de riz ; laissez cuire ; ajoutez ensuite la purée de merlan et de champignons.

Versez le potage dans une soupière, garnissez-le avec les petits cubes de pain de mie que vous aurez fait dorer dans du beurre et servez aussitôt.

Potage purée de tomates.

Pour huit personnes prenez :

200 grammes de purée de tomates,
2 litres de consommé.

Délayez la purée de tomates dans le consommé ; faites cuire, puis servez le potage soit avec des croûtons frits, soit avec du riz cuit au préalable dans le consommé.



En ajoutant de la crème fraîche ou acidulée par du jus de citron, on aura un potage crème de tomates ; et, parachevant la liaison de ce dernier avec des jaunes d'œufs, on aura un potage crème veloutée de tomates.

Potage purée de carottes et de tomates.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de carottes à la Vichy, préparées comme il est dit p. 770,
250 grammes de purée de tomates, préparée comme il est dit p. 768,
50 grammes de tapioca,
2 litres de consommé de volaille.

Passez au tamis les carottes à la Vichy, mélangez cette purée à la purée de tomates, délayez le tout dans le consommé bouillant dans lequel vous aurez fait cuire le tapioca, goûtez, rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.



On peut, comme toujours, faire de cette purée une crème ou une crème veloutée en y ajoutant de la crème ou des jaunes d'œufs délayés dans de la crème. Le potage crème veloutée de carottes et de tomates est un potage très savoureux.

Potage purée de pois secs.

Comme tous les potages purées de légumes secs, le potage purée de pois secs peut être préparé en employant pour le faire cuire soit simplement de l'eau salée, soit un bouillon quelconque, bouillon de légumes ou bouillon de viande de boucherie, de porc, de volaille, de gibier ou de poisson.

Les détails de l'opération sont toujours les mêmes.

On fait cuire les pois dans le liquide choisi, puis on les passe en purée, on nourrit le potage avec du beurre et on le verdit, si on le désire, en y mélangeant du vert d'épinards, p. 324. (En nourrissant le potage avec de la crème, on aura un potage crème).

Le potage purée de pois est servi soit avec des croûtons de pain dorés dans du beurre, c'est la classique purée aux croûtons ; soit avec des petits pois blanchis au préalable, c'est le potage Saint-Germain ; ou bien encore avec du riz cuit d'avance.

Lorsqu'on a employé, pour la cuisson des pois, du bouillon de porc que, par parenthèse, je considère comme le milieu le mieux approprié à cet usage, on peut

servir le potage avec des émincés de viande de porc, notamment des parties cartilagineuses d'oreilles cuites d'avance dans un jus aromatisé.



Comme variante, j'indiquerai le potage purée de pois secs, au lard.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de pois secs,
200 grammes de lard de poitrine fraîchement et légèrement fumé,
1 litre 1/2 d' eau non salée ou de bouillon de légumes non salé, suivant que vous préférerez conserver pur ou non le goût des pois.

Mettez dans le liquide choisi le lard coupé en petits morceaux et les pois ; faites bouillir le temps nécessaire pour les bien cuire, ce qui demande une heure à une heure et demie ; passez le tout au tamis à l'aide d'un pilon, verdissez la purée ou ne la verdissez pas, goûtez, complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, ajoutez la garniture que vous préférez et servez.

Potage purée de marrons.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de pointes d'asperges,
45 grammes de madère,
2 litres de consommé,
1/2 litre de marrons.

Épluchez les marrons, ébouillantez-les, enlevez-en la peau, puis faites-les cuire dans du consommé et passez-les en purée au tamis.

Mouillez la purée avec du consommé, ajoutez le vin et dépouillez le potage, c'est-à-dire faites-le chauffer et enlevez les peaux qui se produisent à la surface, au fur et à mesure de leur formation.

Faites cuire les pointes d'asperges pendant un quart d'heure dans le reste du consommé et versez le tout dans le potage au moment de servir.

Le volume total du liquide doit être réduit à un litre et demi environ ; la durée du dépouillement est de trois quarts d'heure.

Il est généralement inutile d'ajouter du sel ou du poivre ; l'assaisonnement du consommé combiné avec le madère suffit le plus souvent pour atténuer convenablement la saveur sucrée des marrons.

Les pointes d'asperges donnent à ce potage d'aspect confortable une allure distinguée.

Potage purée de perdrix.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de consommé de gibier obtenu en faisant cuire, dans de l'eau salée, des déchets de gibier à plumes et des légumes,
125 grammes de champignons,
100 grammes de crème de riz,
1 perdrix,
beurre.

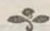
Faites rôtir la perdrix, désossez-la, passez les déchets à la presse ; recueillez le jus.

Faites cuire les champignons épluchés dans du beurre.

Passez en purée, au tamis fin, la chair de la perdrix et les champignons.

Mettez dans une casserole le consommé de gibier, amenez à ébullition, jetez dedans la crème de riz, laissez cuire, puis ajoutez la purée de perdrix et de champignons et le jus obtenu à la presse. Versez le tout dans une soupière et servez aussitôt.

C'est un joli potage pour dîner de chasse.



On pourra préparer dans le même esprit des potages purée de gibier à poil.

Potage crème de gibier.

Le potage crème de gibier peut être préparé avec différentes sortes de gibier ; en voici une formule avec du lièvre.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de jarret de veau,
200 grammes de vin blanc de Sauternes,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de carottes,
100 grammes de crème,
65 grammes de beurre,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,

1 décigramme de quatre épices,
1 litre d' eau,
2 clous de girofle piqués dans l'un des oignons,
1 bouquet garni,
le devant et le bout des pattes de derrière d'un lièvre,
jus de citron,
sel et poivre.

Mettez les morceaux de lièvre, le jarret de veau, les carottes, les oignons et le bouquet dans l'eau, salez légèrement, faites bouillir, écumez, continuez la cuisson de manière à réduire le volume du liquide aux trois cinquièmes environ, ce qui demande quatre heures en moyenne ; puis, retirez les oignons, les carottes, le bouquet et la viande ; passez le bouillon ; réservez-le.

Désossez la viande, passez la chair et les carottes au tamis ; réservez.

Faites cuire dans une casserole, avec un peu de beurre, les champignons épluchés et frottés de jus de citron ; passez-les en purée.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon, mettez la purée de lièvre et de carottes, la purée de champignons et le vin, du sel, du poivre, les quatre épices, laissez bouillir pendant un quart d'heure, liez avec la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire et servez avec des croûtons frits.

Potage crème de tomates aux nouilles.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de tomates,
125 grammes de nouilles,
125 grammes de crème,
100 grammes de beurre coupé en petits morceaux,
25 grammes de parmesan coupé en petites lames,
1 litre d' eau,
1 oignon,
1 clou de girofle,
1 petit bouquet garni,
sel et poivre.

Épluchez les tomates, coupez-les en morceaux et laissez-les fondre dans une casserole avec le clou de girofle, l'oignon et le bouquet, en chauffant à petit feu pendant une demi-heure.

Passez-les au tamis ; réservez.

Faites cuire les nouilles pendant un quart d'heure dans de l'eau légèrement salée, mettez ensuite la purée de tomates, chauffez, puis versez dans une soupière ; ajoutez alors le beurre, la crème, le parmesan, complétez l'assaisonnement si c'est nécessaire et servez.

Potage crème de chou-fleur, aux choux de Bruxelles.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de chou-fleur épluché,
200 grammes de petits choux de Bruxelles épluchés,
150 grammes de crème,
65 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
1 litre 1/2 de consommé,
sel et poivre.

Ébouillantez le chou-fleur, puis faites-le cuire dans le consommé. Quand il sera cuit, retirez-le, passez-le au tamis ; réservez séparément la purée et le consommé. Tenez au chaud.

Faites cuire les choux de Bruxelles dans de l'eau salée, de façon à les conserver entiers ; retirez-les ; tenez-les au chaud.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le consommé, ajoutez la purée de chou-fleur et laissez bouillir pendant un instant.

Mettez dans une soupière la crème et le reste du beurre coupé en petits morceaux, versez dessus le consommé ; goûtez, salez, poivrez s'il est nécessaire, ajoutez les choux de Bruxelles et servez.

Potage crème de choucroute.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de saucisse de Toulouse,
250 grammes de choucroute lavée et dessalée,
250 grammes de pommes de terre épluchées,
100 grammes de lard de poitrine fumé,
60 grammes de crème,
25 grammes de cèpes secs,
2 litres de bouillon,
sel et poivre.

Faites cuire dans le bouillon, pendant trois à quatre heures, la choucroute, le lard coupé en petits morceaux, les cèpes émincés et les pommes de terre ; passez le tout au tamis.

Mettez ensuite la saucisse dans le bouillon, laissez-la cuire ; puis retirez-la, enlevez-en la peau et coupez-la en tranches ; réservez-la.

Ajoutez alors la crème dans le bouillon, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre.

Versez le potage dans une soupière, mettez dedans les tranches de saucisse et servez.

Potage crème de pois, aux petits pois.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes de pois frais en cosses et, de préférence, des pois d'une espèce farineuse, tels que ceux dits « téléphone ».
1 200 grammes de consommé de volaille,
500 grammes de petits pois fins de Clamart, en cosses,
150 grammes de crème,
60 grammes de beurre,
carottes,
oignon,
laitue,
bouquet garni (persil, cerfeuil, thym),
sel, poivre.

Écossez à part chaque espèce de pois.

Mettez dans une casserole 1000 grammes de consommé, les pois téléphone, des carottes, l'oignon, la laitue et le bouquet garni ; laissez bien cuire ; puis retirez les carottes, l'oignon et le bouquet ; passez au tamis pois et laitue.

En même temps, faites cuire dans le reste du consommé les petits pois avec un peu de carotte. Dès qu'ils seront à point, retirez la carotte.

Réunissez le potage aux petits pois et la purée de pois, ajoutez la crème et le beurre, mélangez sans laisser bouillir, goûtez, salez et poivrez si c'est nécessaire et servez dans une soupière.



A défaut de pois téléphone, on pourra prendre d'autres pois, mais il en faudra davantage pour obtenir une même quantité de purée, également consistante.



On pourra préparer de même un potage avec des pois secs qu'on fera cuire avec carottes, oignon, laitue et bouquet garni ; il en faudra moins que de pois téléphone pour obtenir une même quantité de purée analogue ; on ajoutera à la purée obtenue le beurre, la crème et des petits pois de conserve cuits au naturel et simplement réchauffés au bain-marie. Il est inutile de dire que le potage aux pois secs sera inférieur comme finesse de goût au potage obtenu avec des légumes frais.



D'une façon générale, le potage crème de pois aux petits pois diffère du classique potage Saint-Germain : 1° par l'addition de carottes, oignon et bouquet garni à la cuisson des pois ; 2° par l'addition de crème.

Potage crème de lentilles.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de lentilles,
125 grammes de crème,
1 litre de bouillon blanc, p. 214,
1 perdrix,
sel et poivre.

Lavez les lentilles, faites-les cuire dans le bouillon : passez-les au tamis à l'aide d'un pilon en bois.

Faites rôtir la perdrix, émincez les filets et tenez-les au chaud. Passez tout le reste à la presse ; recueillez le jus, ajoutez-le à la purée de lentilles.

Versez le potage dans une soupière, ajoutez la crème, mélangez, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre, mettez dans le potage les émincés de perdrix et servez.

Potage crème de légumes, aux champignons et à la semoule.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de carottes,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de crème,

110 grammes de beurre,
100 grammes de navets,
25 grammes de semoule,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre d' eau,
1/2 litre de consommé,
1 bel abatis de poularde,
jus de citron.

Faites cuire pendant trois heures l'abatis de poularde, les carottes et les navets dans l'eau salée avec le sel gris, puis retirez les légumes et les os; passez le reste en purée.

Pelez les champignons, émincez-les, passez-les dans du jus de citron, mettez-les dans une casserole avec 60 grammes de beurre, le sel blanc et le poivre; laissez cuire.

Faites cuire la semoule dans le consommé pendant un quart d'heure, à liquide frissonnant.

Mettez dans une soupière la crème et le reste du beurre coupé en petits morceaux, mouillez avec un peu de consommé; fouettez, versez dedans le reste du consommé bien chaud contenant la semoule, ajoutez la purée d'abatis, les champignons, mélangez et servez.

Les champignons donnent à ce potage une note originale et procurent une sensation de fraîcheur qui surprend agréablement.



Comme variante, on peut remplacer la semoule par du riz, que l'on fera cuire pendant un quart d'heure dans le consommé en ébullition.

Potage crème de légumes aux petits pois et aux haricots verts.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de cœur de chou, coupé en morceaux,
125 grammes de crème,
100 grammes de carottes, coupées en rondelles,
100 grammes de navets, coupés en rondelles,
60 grammes de petits pois fraîchement écossés,
60 grammes de haricots verts émincés,

25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 litre 1/2 de bouillon,
vinaigre de vin,
sel et poivre.

Échaudez le chou pour lui enlever son âcreté ; égouttez-le.

Dans les deux tiers du bouillon, faites cuire pendant trois heures le chou, les carottes et les navets, puis passez le tout au tamis.

En même temps, faites cuire à part, pendant une heure, dans le reste du bouillon, les haricots verts émincés et les petits pois ; ajoutez le tout à la purée.

Si la consistance du potage ainsi obtenu n'est pas suffisante, épaississez-le en y mettant le beurre manié avec la farine ; donnez un bouillon.

Mettez dans une soupière la crème acidulée par un filet de vinaigre, versez dessus le potage, mélangez, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.



Comme variantes, on peut laisser les légumes entiers ou les émincer en julienne ; dans ce dernier cas, on les fera cuire moins longtemps.

On pourra aussi modifier les proportions indiquées et faire cuire, en même temps, dans le bouillon, une ou plusieurs des viandes suivantes : poitrine de bœuf, petit salé, coupés en petits cubes, saucisses coupées en tranches, filets jambon, de poulet ou de canard émincés, etc., qui seront servies dans le potage comme garniture.



Ces préparations constituent des aliments complets très nourrissants ; elles figurent dans les cuisines des pays du Nord.

Potage crème de légumes aux concombres.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de carottes,
200 grammes de navets,
125 grammes de crème,
75 grammes de beurre,
50 grammes de poireaux,
20 grammes de farine,

10 grammes de panais,
10 grammes de céleri,
1 litre d' eau,
1 merlan, pesant 200 grammes environ,
1 concombre saumuré, de grosseur moyenne,
saumure de concombres décantée,
jus de citron.

Faites cuire dans l'eau, pendant deux heures, le merlan et les légumes, sauf le concombre, passez en purée, ajoutez quantité nécessaire de saumure de concombres décantée et de jus de citron pour obtenir un goût agréablement acidulé et convenablement salé.

Faites un roux avec 50 grammes de beurre et la farine, ajoutez la purée précédemment préparée, donnez quelques bouillons ; éloignez la casserole du feu, mettez la crème, le reste du beurre coupé en petits morceaux, le concombre pelé et coupé en petits cubes, mélangez et servez.

C'est un potage original, auquel le concombre donne de la fraîcheur.

Potage à la bisque.

Le potage à la bisque est un potage crème veloutée d'écrevisses et de volaille. Pour faire une bonne bisque, il faut compter au moins six écrevisses par convive.

On commence par préparer un potage crème veloutée de volaille, p. 239, avec cette différence qu'au lieu d'employer du beurre ordinaire pour faire blondir la farine, on emploie un beurre d'écrevisses fait avec les parures des écrevisses cuites comme il est dit p. 287. A la fin, on ajoute dans le potage quelques queues d'écrevisses passées au tamis et les autres entières ou émincées. Quant à la chair de volaille, on n'en passera dans le potage que la quantité strictement nécessaire pour arriver à une consistance convenable, si la chair d'écrevisses ne suffit pas.

Le potage à la bisque demande à être relevé par un peu de poivre de Cayenne[1].

On le servira avec une garniture faite de coffres d'écrevisses emplis de purée truffée de brochet, à la crème.

---

1. Le poivre de Cayenne n'est pas un poivre à proprement parler ; c'est le fruit pulvérisé du piment enragé, *Capsicum frutescens* de Linné.

Potage crème veloutée de corail d'oursins[1].

Pour huit personnes prenez :

300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
200 grammes de purée de tomates,
30 grammes de semoule,
25 grammes d' oignons,
20 grammes de farine,
2 litres de bouillon de légumes, préparé comme il est dit, p. 211.
24 beaux oursins bien pleins,
4 jaunes d'œufs frais,
sel, poivre, muscade.

Ouvrez les oursins ; mettez de côté le corail ; passez l'eau ; réservez-la.

Faites revenir, sans laisser prendre couleur, les oignons ciselés et le corail dans un peu de beurre.

Préparez un roux avec 50 grammes de beurre et la farine ; mouillez avec l'eau des oursins et le bouillon de légumes, moins 100 grammes que vous réserverez ; ajoutez l'appareil corail d'oursins et oignons ; laissez cuire ensemble à petits bouillons pendant 25 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la purée de tomates et complétez l'assaisonnement au goût avec sel, poivre et muscade.

La cuisson achevée, passez.

Entre temps, faites cuire à part la semoule dans le bouillon réservé ; réunissez le tout au potage d'oursins passé.

Mettez dans une soupière la crème, les jaunes d'œufs, mélangez, ajoutez le reste du beurre, délayez avec le potage et servez.

Ce potage maigre est très agréable.

Potage crème veloutée aux fruits de mer.

Pour huit personnes prenez :

350 grammes de beurre,
250 grammes de crevettes grises[2], cuites comme il est dit p. 287,

1. Châtaignes de mer, « Echinus melo » et « Echinus esculentus » ; famille des Échinidés.
2. Crangon vulgaris ; famille des Carididés.

200 grammes de crème,
50 grammes d' œufs de homard,
25 grammes de farine,
2 litres de bouillon de légumes,
1 litre de moules,
24 huîtres,
3 jaunes d'œufs frais,
sel, poivre, cayenne, safran.

Épluchez les crevettes ; réservez les parures.

Faites pocher les œufs de homard dans de l'eau bouillante.

Passez au tamis d'acier les parures des crevettes, les œufs de homard et 300 grammes de beurre ; vous aurez ainsi un excellent beurre de crustacés.

Mettez les moules dans une casserole et laissez-les s'ouvrir sur feu vif ; sortez-les des coquilles ; passez leur eau, versez-la dans le bouillon de légumes. Tenez les moules au chaud.

Faites blanchir les huîtres dans leur eau, que vous passerez ensuite et que vous ajouterez aussi au bouillon de légumes. Tenez les mollusques au chaud,

Chauffez le bouillon de légumes, assaisonnez au goût avec sel, poivre, cayenne et safran, et laissez bouillir pendant quelques minutes.

Préparez un roux avec le reste du beurre et la farine ; mouillez avec le bouillon de légumes.

Mettez dans une soupière le beurre de crustacés, la crème et les jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de potage ; versez ensuite dans la soupière le reste du potage ; mélangez ; garnissez avec les huîtres, les moules, les queues de crevettes et servez en envoyant en même temps, mais à part, des profiteroles fourrées de caviar et de corail d'oursins, p. 259.



Comme variante, on peut remplacer le bouillon de légumes par du bouillon de grenouilles ou par du consommé de volaille.

Potage crème veloutée de merlan[1] et de morilles.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de morilles fraîches,
100 grammes de crème,

1. Gadus merlangus ; famille des Gadidés.

60 grammes de beurre,
20 grammes de crème de riz,
1 litre 1/2 d' eau,
2 jaunes d'œufs,
1 merlan, pesant 500 grammes environ,
1 carotte,
1 oignon,
persil,
sel et poivre.

Levez les filets du merlan ; réservez les déchets.

Nettoyez les morilles, hachez-les, ramollissez-les sur le feu dans 20 grammes de beurre, passez-les au tamis avec les filets du merlan.

Mettez dans l'eau les déchets de poisson réservés, la carotte, l'oignon, du persil, du sel, du poivre et faites cuire ensemble pendant une heure environ.

Délayez la crème de riz dans un peu de bouillon de cuisson ; versez le tout dans le reste du bouillon, ajoutez la purée de merlan et de morilles ; laissez mijoter ensemble pendant une dizaine de minutes ; passez le tout au tamis fin ; liez ensuite avec les jaunes d'œufs et la crème, mettez le reste du beurre, mélangez, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servez, soit avec des croûtons de pain dorés dans du beurre, soit avec des quenelles de brochet et d'écrevisses, p. 328.

Potage crème veloutée de volaille.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de jarret de veau,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
150 grammes de farine,
2 litres de consommé de volaille,
3 jaunes d'œufs frais,
2 poireaux (le blanc seulement),
2 carottes (seulement les parties rouges),
1 poulet moyen,
un peu de panais et de céleri.

Faites blondir la farine dans 150 grammes de beurre, mouillez avec le consommé, ajoutez le poulet, le jarret de veau, amenez à ébullition, mettez les légumes et laissez cuire pendant deux heures environ.

Retirez le poulet, désossez-le, enlevez-en la peau, pilez la chair au mortier en y

incorporant, par petites quantités, 100 grammes de beurre et autant de crème; passez la purée au tamis.

Passez la cuisson à l'étamine, ajoutez la purée de poulet, mélangez et donnez un bouillon.

Retirez la casserole du feu, liez avec les jaunes d'œufs, le reste du beurre et le reste de la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Potage crème veloutée de volaille, truffé.

Préparez un potage crème veloutée de volaille, comme il est dit ci-dessus.

Au moment de servir, ajoutez une julienne de truffes cuites dans du madère et émincées aussi fin que possible; enfin, parfumez le potage avec trois grammes de liqueur d'absinthe par litre de consommé.

Potage crème veloutée d'asperges.

Pour huit personnes prenez :

150 grammes de crème,
2 litres de consommé de volaille,
4 jaunes d'œufs,
2 bottillons de pointes d'asperges.

Faites cuire les pointes d'asperges dans de l'eau salée bouillante; passez en purée les moins belles; réservez les autres.

Mélangez à la purée d'asperges les jaunes d'œufs délayés dans la crème et chauffez sans laisser bouillir. Versez le tout dans une soupière, ajoutez le consommé chaud, mélangez bien, garnissez le potage avec les pointes d'asperges réservées et servez.

Potage crème veloutée de cerfeuil bulbeux[1].

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de cerfeuil bulbeux,
100 grammes de crème,

---

1. Le cerfeuil bulbeux, *Chærophyllum bulbosum*, est une variété de cerfeuil, dont la racine présente des renflements ayant plus ou moins la forme de petits panais; il a un goût assez fin, rappelant celui de la patate. Originaire de l'Asie, le cerfeuil bulbeux n'est guère connu comme produit comestible dans l'Europe occidentale que depuis un quart de siècle environ.

30 grammes de lait,
25 grammes de beurre,
15 grammes de crème de riz[1],
10 grammes de sel,
1 litre d' eau,
2 jaunes d'œufs frais.

Épluchez les bulbes et lavez-les.

Faites bouillir l'eau, mettez dedans les bulbes et le sel, laissez cuire en enlevant l'écume qui vient à la surface, au fur et à mesure de sa formation ; cela demande de 10 à 15 minutes.

Passez en purée au tamis ; réservez.

Faites cuire la crème de riz dans le lait, ce qui demande le temps de donner deux bouillons.

Au moment de servir, réunissez la purée de cerfeuil réservée et le lait dans lequel a cuit la crème de riz, chauffez pendant un instant, liez avec les jaunes d'œufs battus dans la crème, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, laissez-le fondre, goûtez pour l'assaisonnement, que vous compléterez si cela vous paraît utile, et garnissez soit avec des folioles fraîches et entières de cerfeuil, soit avec des croûtons frits.



On ferait absolument de même un potage crème veloutée de fonds d'artichauts.

Potage crème veloutée de topinambours[2].

Pour six personnes prenez :

500 grammes de topinambours,
125 grammes de crème,
50 grammes de purée de tomates assaisonnée,
50 grammes de perles du Japon,
50 grammes de beurre,
1 litres 1/2 de consommé,
2 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

1. On désigne sous le nom de crème de riz de la farine de riz très fine.
2. Le topinambour (Heliantus tuberosus) est une plante de la famille des Composées, dont la souche émet des tubercules charnus comestibles, qui ont un goût rappelant un peu celui des fonds d'artichauts.

Faites cuire les topinambours au four, épluchez-les et passez-les au tamis; tenez la purée au chaud.

Faites cuire pendant vingt minutes les perles du Japon dans le consommé, ajoutez la purée de tomates chauffée au préalable et la purée de topinambours; mélangez bien.

Mettez dans une soupière la crème et les jaunes d'œufs délayés dans un peu de consommé, le beurre coupé en petits morceaux; versez le potage dessus, mélangez, goûtez pour l'assaisonnement et servez.

Potage crème veloutée de céleri aux petits pois.

Faites cuire en même temps : d'une part, du céleri dans du fond de veau, d'autre part, des petits pois dans du consommé de volaille.

Passez le céleri d'abord au tamis, puis à l'étamine; délayez la purée obtenue avec le liquide de cuisson des petits pois; liez-la avec de la crème et des jaunes d'œufs; ajoutez-y un peu de beurre frais que vous laisserez fondre. Goûtez pour l'assaisonnement, mettez les petits pois et servez.

C'est un potage très reconstituant.

Potage crème veloutée de soja[1] aux perles.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de germes de soja,
100 grammes de crème épaisse,
50 grammes de beurre,
50 grammes de vin blanc,
50 grammes d' eau,
20 grammes de perles du Japon,
1 litre 1/2 de consommé de volaille,
3 jaunes d'œufs frais,
sel, poivre.

---

1. Le soja ou soya hispida, originaire des régions chaudes de l'Asie, désigné encore sous le nom de glycine hispida et appelé vulgairement pois chinois, est une légumineuse de la tribu des Phaséolées. En Chine et au Japon on en fait une grande consommation, surtout dans la classe pauvre. On prépare notamment avec ses graines des pâtes, des sauces et une sorte de fromage. Introduit depuis peu en Europe, on n'y utilise guère encore que ses germes.

Lavez les germes et faites-les cuire, à feu très doux, avec le beurre, le vin blanc et l'eau pendant une vingtaine de minutes; passez-les ensuite au tamis.

En même temps, faites cuire les perles dans le consommé, puis ajoutez la purée de soja.

Mettez dans une soupière la crème et les jaunes d'œufs, mélangez, versez dessus le consommé, mélangez encore; goûtez, complétez l'assaisonnement, s'il est nécessaire, avec sel et poivre, et servez.

Ce potage, très délicat et très agréable, peut fort bien figurer dans le menu d'un repas soigné.



On peut préparer de même un potage aux crosnes, aux fonds d'artichauts, aux topinambours, etc.

Potage crème veloutée de légumes, au riz.

Pour douze personnes prenez :

300 grammes de carottes,
300 grammes de navets,
250 grammes de haricots verts,
250 grammes de petits pois fraîchement écossés,
250 grammes de tomates,
250 grammes de pommes de terre,
150 grammes de crème,
150 grammes de beurre,
100 grammes de poireaux,
100 grammes de pointes d'asperges,
55 grammes de sel gris,
50 grammes de riz,
4 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
4 litres d' eau,
4 jaunes d'œufs frais.

Épluchez les légumes et faites-les cuire ensemble dans 3 litres d'eau assaisonnée avec 40 grammes de sel gris, pendant le temps nécessaire pour les bien cuire, soit une heure et demie pour des légumes nouveaux; passez en purée.

Faites cuire le riz pendant un quart d'heure dans un litre d'eau additionnée de 15 grammes de sel gris, égouttez-le, puis mettez-le dans la purée de légumes, poivrez et achevez la cuisson de l'ensemble pendant une dizaine de minutes.

Enfin, mettez dans une soupière les jaunes d'œufs délayés dans la crème et le

beurre coupé en petits morceaux, versez dessus la purée au riz, homogénéisez le tout et servez.

C'est un véritable velours, dont l'onctuosité est mise en valeur par les grains de riz.

Bouillabaisse[1].

La bouillabaisse est une soupe provençale aux poissons de mer et aux crustacés, qu'on sert accompagnée des éléments employés dans sa préparation. Il en existe un certain nombre qui se distinguent les unes des autres surtout par leur composition.

Pour être savoureuses, toutes doivent réunir une grande variété d'espèces différentes ayant chacune son goût et son parfum propres et se mariant ensemble de manière à produire un concert harmonieux de sensations gustatives et olfactives. Cette condition fondamentale ne permet guère de préparer une bonne bouillabaisse en petit; pour arriver à un résultat vraiment satisfaisant, il me paraît indispensable d'opérer avec cinq ou six livres de poissons au moins.

La qualité de la bouillabaisse dépend également de la fraîcheur et de la finesse des éléments employés; c'est pourquoi elle ne sera nulle part aussi bonne qu'au bord de la mer.

Les bouillabaisses de France peuvent être divisées en trois classes : la bouillabaisse des côtes de la Méditerranée, la mère de toutes les bouillabaisses, celle des côtes de l'Atlantique, enfin la bouillabaisse de l'intérieur, dont le type est la bouillabaisse parisienne.



Les éléments couramment employés dans la confection de la bouillabaisse méditerranéenne sont, par ordre alphabétique, les suivants : comme poissons, l'anguille de mer[2], la baudroie[3], le congre noir ou murène noire, la daurade, la gallina[4], la girelle[5], le grondin[6], le loup[7], le merlan, les mulets, la murène[8],

1. Ou bouille-abaisse, c'est-à-dire bouillon abaissé ou concentré par la cuisson.
2. Conger vulgaris; famille des Murénidés.
3. Lophius piscatorius et lophius budegassa; famille des Lophiidés.
4. Trigla lyra; famille des Triglidés.
5. Julis vulgaris; famille des Labridés.
6. Trigla pini; famille des Triglidés.
7. Labrax lupus; famille des Percidés.
8. Murœna helena; famille des Murénidés.

les rascasses[1] (essentielles), les rougets, le sar[2], le Saint-Pierre[3], le turbot et la vive[4]; comme crustacés, les cigales de mer[5], les crabes, le homard et la langouste. Quelques-uns de ces éléments sont particulièrement fins sur la côte algérienne; aussi mange-t-on souvent en Algérie des bouillabaisses excellentes.

Voici une formule concrète de bouillabaisse méditerranéenne.

Pour une dizaine de personnes prenez :

5 kilogrammes de poissons et de crustacés assortis, parmi ceux indiqués plus haut[6].
400 grammes d' oignons émincés,
125 grammes d' huile d'olive,
100 grammes de foies de poissons, tels que baudroie, merlan, rascasse, etc.
25 grammes d' échalotes émincées,
25 grammes de piments doux,
15 grammes de persil,
15 grammes de fenouil,
6 grammes d' ail écrasé,
2 grammes de safran en poudre,
3 litres de bouillon de poissons,
2 belles tomates pelées, épépinées et coupées en tranches,
2 feuilles de laurier,
2 clous de girofle,
1 morceau d'écorce d'orange,
quelques brindilles de thym,
sel et poivre.

Ébarbez les poissons, enlevez-leur les nageoires, puis coupez crustacés et poissons en tronçons. Mettez à part dans deux plats, d'un côté les éléments tendres tels que : loup, merlan, rouget, Saint-Pierre, etc.; de l'autre les éléments fermes tels que : baudroie, congre, rascasse, vive, crabes, homard, langouste, etc.

Versez un peu d'huile dans une casserole; faites revenir légèrement dedans les oignons, les échalotes, l'ail, les tomates, les piments, le persil, le fenouil, le thym, le laurier; ajoutez le reste de l'huile, les clous de girofle, l'écorce d'orange, le bouillon de poissons, les éléments fermes; salez, poivrez et faites bouillir à feu vif. Au bout de cinq minutes d'ébullition, mettez les éléments tendres et laisser cuire

---

1. Scorpœna scrofa et scorpœna porcus; famille des Triglidés.
2. Sargus Rondeletii; famille des Sparidés.
3. ou zée forgeron, Zeus faber; famille des Scombéridés.
4. Trachinus draco; famille des Trachinidés.
5. Scyllares; famille des Palinuridés.
6. Par exemple : une tranche de baudroie, une tranche de congre, une petite daurade, une gallina, un loup, une murène, une rascasse, trois rougets, un Saint-Pierre, dix cigales de mer et une langouste.

encore pendant cinq minutes. Retirez alors la casserole du feu, enlevez les tronçons de poissons et de crustacés ; égouttez-les ; nettoyez-les de manière qu'il ne reste dessus aucun corps étranger et tenez-les au chaud.

Passez le bouillon au chinois ; ajoutez le safran ; concentrez le liquide au volume de deux litres ; goûtez, complétez l'assaisonnement, qui doit être relevé, et liez avec les foies écrasés[1].

Mettez dans un plat creux des tranches de pain de 1 centimètre et demi d'épaisseur et versez dessus le consommé de poissons ci-dessus.

Dressez les tronçons de poissons et de crustacés sur un autre plat, saupoudrez-les de persil blanchi haché et servez le tout ensemble.



Comme variante, il faut signaler la bouillabaisse dite « des pêcheurs », dans laquelle les aromates ne sont pas revenus et qui ne contient généralement pas de safran.



La bouillabaisse de l'Atlantique est préparée avec des éléments choisis parmi les suivants : comme poissons, l'anguille de mer, la barbue, le congre noir, la daurade, le grondin, le lieu[2], le maquereau, les rougets, le Saint-Pierre, la vieille de roche[3], la vive ; comme crustacés et mollusques, l'araignée de mer[4], le homard, la langouste, les moules, les oursins, les palourdes[5], les sauterelles de mer[6] ou chevrettes, le tourteau[7].

La préparation est la même que celle de la bouillabaisse méditerranéenne, excepté en ce qui concerne les moules, les palourdes et les oursins. On fait s'ouvrir à part les moules et les palourdes sur un feu vif ; on en passe l'eau qu'on ajoute au bouillon, mais on ne met les mollusques qu'au moment de servir ; autrement ils durciraient. On n'emploie des oursins que le corail qu'on met dans la soupe tout à fait à la fin, sans le faire cuire.



---

1. Souvent même on néglige cette opération.
2. ou merlan jaune, Gadus pollachius ; famille des Gadidés.
3. ou labre, Labrus bergylta ; famille des Labridés.
4. Maja squinado ; famille des Majidés.
5. Nom vulgaire donné à plusieurs mollusques comestibles : bucardes, vénus, donax, tapès, etc.
6. Nom vulgaire donné à diverses espèces de crustacés : cythères, gamares, crevettes, salicoques, pasiphées, crangons, etc.
7. Cancer pagurus ; famille des Cancridés.

A Paris, les éléments qu'on trouve le plus facilement sont : comme poissons, l'anguille de mer, la barbue, le colin[1], le congre noir, la daurade, le grondin, la limande[2], le merlan, le maquereau, la plie[3], la sole, le turbot; comme crustacés et mollusques, les crabes, les crevettes, le homard, la langouste, les moules, les oursins, les palourdes.

La préparation reste sensiblement la même. Cependant, à Paris, on ajoute souvent du sauternes à la cuisson ; on remplace les piments doux par du poivre et on monte le consommé au beurre. Quant au poisson, on ne le saupoudre généralement pas de persil.



Comme variante, citons la bouillabaisse aux poissons de rivière et aux écrevisses qui n'est pas désagréable, mais qui ne vaut pas les précédentes.



Enfin, on appelle aussi bouillabaisses des préparations analogues d'une seule sorte de poisson que l'on accompagne souvent de légumes ; telle la bouillabaisse de morue aux pommes de terre. En réalité, ces plats n'ont de la bouillabaisse que le nom.

Bourride.

La bourride est une soupe provençale de poissons de mer, tels que baudroie, congre, loup, merlan, grondin, raie, etc., qui diffère essentiellement de la bouillabaisse par l'absence de crustacés et par l'adjonction d'une sauce à l'ail.

Préparez un bouillon de poissons comme pour la bouillabaisse, mais faites-le plus long.

Confectionnez un *ailloli*[4], c'est-à-dire une mayonnaise à l'ail ; réservez-en une partie et incorporez l'autre au bouillon de poissons, en faisant la liaison sur le feu, sans laisser bouillir.

---

1. Ou merlan noir, Gadus carbonarius ; famille des Gadidés.
2. Platessa limanda ; famille des Pleuronectidés.
3. Pleuronectes platessa ; famille des Pleuronectidés.
4. A l'origine, l'ailloli, que l'on désigne aussi sous le nom de pommade à l'ail et de beurre de Provence, était une sauce à l'huile d'olive et à l'ail pilé, liée avec de la mie de pain et de la pomme de terre bouillie écrasée ; aujourd'hui, la liaison se fait le plus souvent au jaune d'œuf cru et l'ailloli moderne est une véritable mayonnaise à l'ail. La proportion de ce dernier élément varie avec la qualité de l'ail et le goût des amateurs. En Provence, où l'ail n'est pas très fort et où il est très prisé, on met facilement plusieurs gousses par personne.

Mettez dans un plat creux des tranches de pain, versez dessus le bouillon lié et servez en envoyant en même temps, dans un autre plat, le poisson bouilli et, dans une saucière, l'ailloli réservé.

Soupe à la morue.

Pour huit personnes prenez :

1 000 grammes de filets de morue dessalée,
250 grammes de vin blanc sec,
125 grammes d' huile d'olive,
1 litre 1/2 de bouillon de poissons préparé comme il est dit p. 218.
4 tomates,
4 pommes de terre,
2 oignons,
2 gousses d'ail,
1 bouquet garni (persil, ciboule. thym et laurier),
persil grossièrement haché,
poivre fraîchement moulu.

Mettez dans une marmite en terre 100 grammes d'huile, les oignons et l'ail émincés, faites cuire sans laisser prendre couleur ; ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées, les pommes de terre pelées, coupées en tranches et le bouquet ; mouillez avec le bouillon de poissons et le vin blanc. Laissez cuire.

Lorsque les pommes de terre seront cuites à moitié, ajoutez la morue coupée en languettes de la dimension d'un domino et le reste de l'huile ; retirez le bouquet, saupoudrez de persil haché, donnez quelques bouillons ; goûtez pour l'assaisonnement, ajoutez un peu de poivre, s'il y a lieu, et versez le potage dans une soupière garnie de tranches de pain grillées.

C'est à cette soupe que certaines personnes donnent le nom de bouillabaisse de morue.

Soupe au gras-double.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de gras-double bien ébouillanté et émincé en petits filets,
200 grammes de carottes épluchées et émincées en julienne,
200 grammes de céleri épluché et émincé en julienne,
120 grammes de beurre,
120 grammes de parmesan râpé,

100 grammes d' oignons ciselés.
4 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 litres de bouillon,
12 petites tranches de pain riche grillé.

Faites dorer dans le beurre carottes, céleri et oignons, mouillez avec le bouillon, amenez à ébullition, ajoutez le gras-double, puis laissez cuire doucement pendant deux heures. Goûtez pour l'assaisonnement ; un peu de poivre suffit généralement.

Versez dans une soupière dans laquelle vous aurez mis des tranches de pain grillé et servez.

Envoyez en même temps le parmesan dans un ravier.

Soupe à l'oseille.

Pour six personnes prenez :

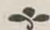
200 grammes d' oseille vierge épluchée,
125 grammes de beurre,
75 grammes de crème,
20 grammes de sel,
1 litre de lait,
1/2 litre d' eau,
3 œufs frais,
pain,

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs[1], mettez les jaunes dans un bol avec la crème.

Faites fondre à petit feu l'oseille dans le beurre, mouillez avec l'eau bouillante, ajoutez les blancs d'œufs battus, le sel, laissez cuire pendant un instant.

En même temps, faites bouillir le lait.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain, versez dessus le bouillon d'oseille bouillant contenant les blancs d'œufs, ajoutez le lait, liez avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, couvrez, laissez tremper pendant un instant et servez.



1. On peut ne pas employer les blancs, mais dans ce cas il conviendra de faire la liaison avec quatre jaunes.

On peut préparer de même des potages crème d'oseille, en remplaçant le pain par du tapioca, des perles du Japon ou des pâtes.



En automne et en hiver, alors que l'oseille contient une forte proportion d'acide oxalique, on n'emploiera pour ces mêmes soupes ou ces mêmes potages que la moitié de la quantité d'oseille indiquée.

Soupe aux poireaux et aux pommes de terre.

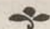
Pour six à huit personnes prenez :

400 grammes de pommes de terre épluchées.
200 grammes de blanc de poireaux,
125 grammes de beurre,
30 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
4 litres d' eau,
pain.

Coupez les pommes de terre et les poireaux en gros morceaux, mettez-les dans une casserole avec l'eau, le sel et le poivre; faites cuire à feu vif pendant une heure environ, de façon à réduire le liquide de moitié.

Passez alors le liquide au travers d'une passoire à gros trous, en écrasant plus ou moins les légumes, suivant que vous voulez obtenir une soupe plus ou moins épaisse. Remettez le liquide passé sur le feu, ajoutez le beurre, donnez deux ou trois bouillons.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain (100 grammes environ), versez dessus le bouillon de poireaux et de pommes de terre bouillant. Couvrez la soupière, laissez tremper pendant un moment, puis servez.



On peut, suivant le goût, préparer de même une soupe aux poireaux et aux pommes de terre après avoir fait revenir un peu les poireaux dans du beurre.



On peut aussi préparer des potages aux poireaux et aux pommes de terre. Dans

ce cas, on remplacera, au goût, le pain par du tapioca, des perles du Japon ou des pâtes qu'on fera cuire dans le bouillon passé avant d'ajouter le beurre.



Enfin, en augmentant un peu la quantité de légumes passés au travers de la passoire, on aura des potages purée de poireaux et de pommes de terre. On servira ces potages soit tels quels, soit garnis de croûtons frits.

Soupe aux choux, à la paysanne.

Il existe un très grand nombre de manières de préparer la soupe aux choux. En voici une très simple.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de poitrine de porc,
250 grammes de carottes,
100 grammes de navets,
100 grammes de pommes de terre,
50 grammes de pain,
50 grammes de beurre,
20 grammes de sel,
3 litres d' eau,
2 poireaux (le blanc seulement),
1 chou frisé moyen,
1 oignon,
poivre.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel, la poitrine de porc coupée en quatre morceaux, les poireaux, les carottes, les navets, l'oignon, du poivre et laissez cuire pendant deux heures environ. Retirez alors les poireaux et les navets ; mettez le chou et les pommes de terre que vous laisserez cuire suffisamment.

Coupez le pain en tranches ; faites-les griller.

Mettez dans une soupière les tranches de pain, le beurre, versez dessus le contenu de la casserole, mélangez et servez aussitôt.

Soupe à l'oignon.

Pour faire la soupe à l'oignon ordinaire, faites revenir doucement de l'oignon dans du beurre ou dans de la graisse, au goût, de façon à le bien dorer sans qu'il

brûle ; mouillez ensuite soit avec de l'eau, soit avec un bouillon quelconque maigre ou gras, ou encore avec du lait ; salez, poivrez. Laissez cuire pendant quelques instants. Passez ou ne passez pas le bouillon.

Mettez dans une soupière des tranches minces de pain, grillées ou non, des croûtons frits ou de la flûte, versez dessus le bouillon bouillant et servez.

Envoyez en même temps, si vous l'aimez, du fromage de Gruyère râpé, dans un ravier.



Comme variante, on pourra masquer les tranches de pain, les croûtons frits ou la flûte avec une purée d'oignons liée avec une béchamel serrée, par exemple.



Enfin, on fera des soupes gratinées en ajoutant à des soupes à l'oignon ordinaires du fromage râpé et en les poussant au four.

Soupe à l'oignon gratinée.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de pain de mie,
150 grammes de fromage de Gruyère en lames,
80 grammes d' oignons épluchés et ciselés,
60 grammes de beurre,
30 grammes de graisse de rôti ou de graisse de lard gras,
12 grammes de sel,
1 gramme de sucre en poudre,
2 décigrammes de poivre,
1 litre 1/2 d' eau.

Faites blondir dans une casserole, à petit feu, pendant une vingtaine de minutes, les oignons dans la graisse, saupoudrez-les ensuite avec le sucre de façon à leur faire prendre couleur sans qu'ils brûlent. Enlevez l'excès de graisse, mouillez avec l'eau, salez, poivrez et laissez cuire pendant dix minutes.

Garnissez une soupière, allant au feu, de tartines de pain d'un centimètre d'épaisseur, couvrez chaque tartine d'une lame de fromage de même surface, renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des tartines, puis versez dessus le bouillon passé ou non ; le pain montera à la surface du liquide. Mettez alors sur

les tartines des petits morceaux de beurre et faites gratiner doucement au four pendant une vingtaine de minutes ; puis, servez.

Cette soupe, dont les caractéristiques sont : 1° la manière de faire revenir l'oignon, 2° la qualité du pain employé, 3° l'usage du fromage en lames, ce qui assure au pain un enduit crémeux de fromage sans aucun grumeau, est délicieuse.

Soupe à l'oignon gratinée.

(AUTRE FORMULE)

Coupez du pain de ménage en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; faites-les griller, laissez-les refroidir, étendez dessus du beurre frais et saupoudrez ensuite de fromage d'Emmenthal râpé, l'ensemble des deux couches de beurre et de fromage devant atteindre environ un centimètre, dans la proportion d'un tiers de beurre et de deux tiers de fromage.

Prenez des oignons de grosseur moyenne, à raison de un par convive ; coupez-les en tranches minces et faites-les revenir à la poêle, dans du beurre.

Disposez alors dans une marmite allant au feu une couche de tartines sur lesquelles vous épandrez un tiers des oignons roussis, une nouvelle couche de tartines, le second tiers des oignons, une autre couche de tartines que vous masquerez de pulpe de tomates, à raison de 20 grammes par convive, continuez par une dernière couche de tartines que vous couronnerez avec le reste des oignons et un peu de pulpe de tomates. Enfin, recouvrez le tout d'un manteau d'emmenthal râpé.

La marmite ne doit pas être garnie à plus des deux tiers de sa hauteur afin de permettre au pain de gonfler sans qu'une partie du contenu se répande au dehors.

Prenez un entonnoir de verre, dont vous pousserez le tuyau jusqu'au fond de la marmite en suivant la paroi, et versez dedans doucement de l'eau chaude salée (4 grammes de sel par litre), de façon que le liquide monte jusqu'au manteau de fromage sans l'inonder.

Mettez la marmite sur le feu, mais ne la couvrez pas. Laissez mijoter pendant une demi-heure, goûtez, ajoutez du sel s'il y a lieu, puis mettez au four et continuez la cuisson pendant une heure en remplaçant l'eau, toujours par le dessous, au moyen de l'entonnoir, à mesure qu'elle s'évapore.

La soupe est à point lorsque l'extérieur étant gratiné et présentant l'aspect d'un gâteau croustillant de couleur brun doré, l'intérieur est onctueux et si bien fondu et amalgamé qu'il est impossible d'y discerner ni fromage, ni oignon.

On sert à chaque convive de la croûte gratinée et de l'intérieur, qui doit être épais, mais non dépourvu de liquide.

Soupe à l'oignon, au vin blanc.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de beurre,
100 grammes de farine,
80 grammes de glace de viande,
3 litres d' eau,
1 litre de vin blanc,
8 oignons moyens,
pain de flûte,
parmesan râpé,
sel et poivre.

Émincez les oignons et faites-les frire dans 25 grammes de beurre.

Préparez un roux avec 150 grammes de beurre et la farine, mouillez avec l'eau et le vin ; ajoutez la glace de viande, les oignons frits, du sel et du poivre ; donnez quelques bouillons, puis laissez mijoter pendant une demi-heure en casserole couverte, de façon à réduire le potage au volume de trois litres environ.

Préparez 24 tranches de pain de flûte ; étendez dessus le reste du beurre, saupoudrez-les de parmesan, assaisonnez avec du poivre et poussez au four pour gratiner.

Disposez les tranches de pain dans une soupière et, cinq minutes avant de servir, versez dessus le potage passé ou non.

Ce potage, légèrement aigrelet, est très recommandable à la campagne, après une partie de chasse,

Tourin toulousain.

Pour six personnes, faites revenir une dizaine de gousses d'ail dans 50 grammes de graisse d'oie, mouillez avec de l'eau et laissez bouillir pendant quelques minutes.

Cassez deux œufs, séparez les jaunes des blancs ; les jaunes serviront pour la liaison.

Battez les blancs, jetez-les dans le bouillon bouillant ; ils se prendront en caillots. Éloignez la casserole du feu, liez la soupe avec les jaunes d'œufs préala-

blement délayés dans un peu de bouillon ; salez, poivrez énergiquement, puis versez le tout dans une soupière dans laquelle vous aurez mis des tranches de pain.

Cette soupe ne convient assurément pas pour un dîner de cérémonie ; je ne la conseillerais même pas pour un dîner intime ; mais, lorsque tous les convives sont du Midi, elle a un succès énorme ; les Méridionaux en raffolent et assurent qu'elle embaume !

Garbure.

On prépare la garbure classique avec des pousses vertes de chou de Bacalan que l'on obtient au mois de mars ; mais on peut la faire aussi avec des feuilles tendres d'autres choux.

Lavez et hachez fin le chou.

Passez à la poêle une aile de confit d'oie pour la débarrasser de la graisse qui l'entoure, puis mettez-la dans une marmite avec de l'eau bouillante.

Placez le chou dans une passoire au-dessus de la marmite, arrosez-le avec la graisse très chaude provenant du confit, mettez-le ensuite dans la marmite, salez et poivrez au goût, ajoutez une pointe d'ail et faites bouillir le liquide à tout petit feu, pendant une heure, en laissant la marmite découverte.

Disposez dans une soupière des tranches minces de pain rassis, étalez le chou sur le pain, versez du bouillon sans excès et servez chaud.

Il est bon de ne faire que la quantité nécessaire de bouillon pour tremper le pain, car réchauffé il ne vaut rien.

L'aile d'oie confite est mangée froide.

Soupe aux légumes à la paysanne.

Prenez toutes les variétés de légumes que vous aimez et de la poitrine de porc.

Épluchez les légumes, coupez-les en morceaux ou laissez-les entiers, suivant leurs dimensions.

Si vous mettez du chou, commencez par le blanchir pour lui enlever son âcreté.

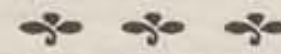
Faites revenir à la poêle, dans un mélange de graisse de porc et de graisse d'oie, d'abord la poitrine de porc coupée en morceaux, ensuite les gros légumes.

Mettez dans une casserole la quantité d'eau nécessaire, le lard, faites bouillir, écumez, ajoutez le chou blanchi, un peu de poivre et de sel, puis, dans l'ordre de

la rapidité de leur coction, les autres légumes, de manière qu'ils soient cuits sans tomber en bouillie. A la fin, goûtez, rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre, mettez ensuite du beurre frais coupé en petits morceaux, laissez-le simplement fondre, puis versez le contenu de la casserole dans une soupière contenant des tranches de pain dans lesquelles la croûte dominera.

Servez.

Cette soupe est d'autant meilleure que les légumes sont plus jeunes et plus frais. Avec des légumes nouveaux, fraîchement cueillis, elle est délicieuse.



GARNITURES POUR POTAGES

Boulettes frites.

Pour six personnes, ramollissez deux flûtes ou une quantité équivalente de pain riche dans de l'eau froide, puis extrayez par pression dans une serviette tout l'excès d'eau.

Faites dorer dans une casserole, avec 60 grammes de beurre, une échalote ou un tout petit oignon haché très fin, ajoutez le pain, du sel, du poivre et un peu de gingembre pilé. Laissez refroidir incomplètement, ajoutez un œuf cru entier ; vous obtiendrez ainsi une pâte ; travaillez-la bien, ajoutez un second œuf et travaillez encore jusqu'à disparition des grumeaux.

Laissez reposer pendant une heure, puis préparez des boulettes grosses comme des noix, que vous ferez cuire à pleine friture et que vous mettrez ensuite dans le potage.

Boulettes au jambon.

Pour dix personnes prenez :

125 grammes de mie de pain blanc ou bis, au goût ;
75 grammes de jambon cru,
75 grammes de beurre,
75 grammes de lait,
5 grammes d' un mélange, en parties égales, de ciboule, cerfeuil, estragon et persil hachés,

1 œuf,
farine,
sel et poivre.

Faites bouillir le lait.

Coupez la mie de pain en dés ; faites-les dorer dans 50 grammes de beurre ; mettez-les dans un vase. Versez dessus le lait bouillant ; laissez tremper ; puis incorporez-y l'œuf en travaillant bien, de façon à avoir une pâte homogène.

Faites revenir dans le reste du beurre le jambon, la ciboule, le cerfeuil, l'estragon et le persil hachés ; amalgamez bien le tout avec la pâte précédemment obtenue ; assaisonnez au goût avec sel et poivre.

Préparez avec cette pâte des boulettes de la grosseur d'une noisette, passez-les dans de la farine et faites-les cuire dans le bouillon dans lequel vous les servirez.



Dans la cuisine autrichienne, on sert des boulettes au jambon, comme plat, p. 541.

Boulettes de cervelle.

Pour dix à douze personnes prenez :

300 grammes de mie de pain rassis, tamisée,
125 grammes de champignons,
100 grammes de beurre,
8 grammes de persil,
5 œufs frais,
1 cervelle de veau,
lait,
farine,
muscade,
sel et poivre.

Hachez séparément la cervelle crue et les champignons pelés.

Mettez-les dans un mortier avec la mie de pain rassis tamisée imbibée de lait et égouttée ; pilez bien le mélange, puis mettez-le sur le feu, dans une casserole, avec le beurre ; chauffez ; liez le tout ensuite avec les œufs que vous ajouterez l'un après l'autre ; salez, poivrez ; mettez le persil haché et de la muscade au goût. Travaillez bien la pâte et amenez-la à bonne consistance. Laissez-la refroidir.

Moulez des boulettes de la grosseur de petites noix, passez-les dans de la farine ; faites-les cuire dans du bouillon bouillant et mettez-les dans le potage au moment de servir.



Ces boulettes font bonne figure notamment dans les consommés de volaille.

Quenelles[1] à la moelle.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de moelle de bœuf,
125 grammes de chapelure,
3 œufs entiers,
farine,
sel.

Écrasez la moelle, passez-la et incorporez-lui successivement les œufs en tournant chaque fois jusqu'à amalgamation ; puis ajoutez par petites quantités la chapelure, salez au goût et mélangez bien le tout.

Mettez cette pâte sur une planche saupoudrée de farine, passez-la légèrement au rouleau, coupez-la en morceaux du volume d'une noix, roulez chaque morceau en quenelle ; faites-les cuire dans du bouillon bouillant, enlevez-les avec une écumoire et mettez-les dans le potage.

Profiteroles.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes d' eau,
200 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
10 grammes de sel,
6 œufs frais.

Mettez dans une casserole le beurre et la farine ; chauffez doucement ; délayez

1. Les quenelles sont des boulettes plus ou moins oblongues de substances alimentaires passées au tamis.

avec l'eau ; mélangez et travaillez bien le tout pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez cuire la pâte pendant cinq minutes en surveillant afin d'éviter qu'elle s'attache au fond.

Éloignez la casserole du feu ; ajoutez les œufs un à un ; triturez bien après l'addition de chaque œuf. La pâte est à point lorsque, après en avoir pris un peu dans une cuiller que l'on retourne, son poids la fait tomber sans qu'elle s'étale. Versez-la dans une poche à douille et moulez sur des plaques en tôle des petites boulettes de pâte d'un centimètre et demi de diamètre environ, que vous ferez cuire et que vous sécherez ensuite à l'étuve.

Les profiteroles pour potages doivent être croustillantes.

Servez-les avec des potages clairs, soit telles quelles, soit fourrées de foie gras, de caviar ou de corail d'oursins, par exemple, suivant que le potage est gras ou maigre.

Pâtes au parmesan.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
30 grammes de parmesan râpé,
6 œufs entiers,
sel.

Mélangez lait, fromage et œufs, salez au goût, mettez ce mélange dans un moule et faites cuire au bain-marie pendant vingt minutes.

Pour s'assurer que la cuisson est complète, il suffit d'enfoncer une paille dans la pâte ; elle doit en sortir nette.

Démoulez alors la pâte, mettez-la sur une table, laissez-la légèrement refroidir, puis découpez-la avec goût et mettez les morceaux obtenus dans le potage.

Croûtons au parmesan.

Pour six personnes prenez :

50 grammes de parmesan râpé,
20 grammes de farine,
2 œufs frais,
poivre,
muscade.

Mélangez la farine et le parmesan ; assaisonnez au goût avec poivre et muscade.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes ; enlevez les germes.

Fouettez les blancs en neige ; lorsqu'ils seront fermes, incorporez-y les jaunes de façon que la neige ne tombe pas ; puis, sans tourner, ajoutez, par petites quantités, le mélange farine et parmesan ; amenez la pâte à la consistance d'œufs brouillés très cuits.

Étalez cette pâte sur une plaque en tôle, en une couche d'un centimètre environ d'épaisseur et faites-la cuire au four pendant une vingtaine de minutes. Puis, avant son complet refroidissement, découpez-la en petites lames d'une forme quelconque, ronde, ovale, carrée, en losanges, etc.



LES HORS-D'ŒUVRE

Les hors-d'œuvre sont des plats sans importance. Leur nom vient de ce que, n'étant pas classés parmi les plats principaux composant les repas, on peut au besoin les supprimer sans rompre en quoi que ce soit la belle ordonnance des menus. A l'origine, on laissait les hors-d'œuvre sur la table à la disposition des convives auxquels ils servaient de distraction entre les différents mets : c'était des amuse-gueule. Aujourd'hui, on les sert au commencement du déjeuner et après le potage au dîner. C'est un avant-propos, une introduction, un lever de rideau, une ouverture d'opéra, un flirt, du marivaudage : les bagatelles de la porte. Leur rôle consiste à exciter l'appétit sans charger l'estomac ; ils doivent donc être légers, délicats, de petit volume et de grande finesse de goût.

Les hors-d'œuvre sont de deux sortes : hors-d'œuvre froids réservés particulièrement pour les déjeuners et hors-d'œuvre chauds servis surtout dans les dîners.

Les hors-d'œuvre froids qui ont une belle allure présentés dans des pièces d'orfèvrerie à compartiments multiples, mais qu'on peut aussi dresser plus modestement dans des raviers, sont : le beurre ; les radis, les tomates, le céleri, la betterave, les concombres, le chou-rouge, les choux-fleurs, les cornichons, les petits melons et les petits champignons marinés ; les pickles ; les artichauts, les achards, le raifort, le fenouil ; les bigarreaux confits, les cerneaux, les olives, les figues fraîches, le melon ; les escargots ; les crevettes, les écrevisses, les moules, les huîtres, les coquillages ; les anchois, les sardines et les petits maquereaux à l'huile, les sardines fumées, les filets de harengs fumés ou marinés, le thon mariné, le saumon fumé, les petites truites marinées, les anguilles, la poutargue, le caviar ; les œufs farcis, les œufs garnis ; les rillettes, les rillons, les saucissons de toutes sortes, les cervelas, la mortadelle, l'andouille fumée, les langues, le jambon ; le museau et le palais de bœuf ; les cervelles de mouton et d'agneau ; l'oie fumée ; des salades de légumes, des salades d'issues ; des macédoines ; des barquettes, des croustades, des tartelettes de langue, de cervelle, d'huîtres, de foie gras, de salpicons, de purées, de crèmes, de mousses, de gelées de poissons, de crustacés, de volaille, de gibier, etc. ; des canapés, des toasts garnis de beurre fin ou de beurres

composés et de purées ou de hachis de crustacés, de poissons, de viande, de volaille, de gibier ; des éclairs, des choux, des brioches sans sucre fourrées de purées ou de mousses de foie gras, de volaille, de gibier masquées de sauce chaud-froid assortie ou de gelée ; etc., etc.

Le melon, les huîtres, le caviar sont toujours servis à part ; les huîtres dans des plats spéciaux et le caviar dans des blocs de glace taillés, creusés en hémisphère, dont les bords sont garnis de demi citrons.

Les hors-d'œuvre chauds sont généralement servis sur des plats recouverts d'une serviette. Leur grande variété offre aux artistes en la matière un vaste champ où leur talent peut s'exercer.

Ce sont des sortes d'entrées minuscules représentées par des brochettes diverses composées de fines escalopes de crustacés, de langue, de jambon, de ris d'agneau ou de veau, de foie de veau ou de foies de volaille, de cervelle, de truffes, de champignons, de fonds d'artichauts, de foie gras, de volaille, de gibier enrobées de sauces assorties puis panées et frites ; des petits gâteaux feuilletés garnis de farces fines de poissons, de volaille, de gibier, ou fourrés de fines aiguillettes ou de fines escalopes des mêmes substances dressées sur des farces assorties ; des beignets de laitances et de poissons divers, de cervelle, de volaille, de jambon, etc. ; des bouchées de légumes printaniers, de pointes d'asperges, de champignons, de truffes, de crustacés, de volaille, de gibier à plumes, de langue, de jambon, de foie gras, de salpicons délicats, de purées de gibier à poil ; des farces diverses : des fondants panés et frits de substances fines ; des fritots ; des huîtres cuites à toutes sauces ; des barquettes, des croustades, des croûtes, des tartelettes garnies de petites escalopes ou de fins salpicons, de purées ou de farces de crustacés, de poissons, de foie gras, de volaille, de gibier avec sauces adéquates, d'huîtres, de laitances, de crêtes et de rognons de coq ; de petites pommes de terre fourrées ; des croquettes, des rissoles de salpicons divers avec accompagnement de garniture en rapport, des petits soufflés, des petits pâtés, des petites timbales, d'un volume restreint.

Les hors-d'œuvre chauds rappellent les anciennes entrées volantes du service à la française. Leur passage sur la table ne dure qu'un moment juste suffisant pour permettre aux convives d'apprécier la finesse de la cuisine et bien faire augurer du repas.



ŒUFS



Omelette.

Il peut paraître banal de donner une recette d'omelette, car tout le monde croit savoir la faire. Cependant, en réalité, il ne manque pas de gens qui n'ont jamais mangé une omelette vraiment bonne.

Sans doute, la préparation n'en est pas très compliquée, mais il est absolument nécessaire de prendre certaines précautions qu'on néglige souvent. Les praticiens qui la réussissent à coup sûr opèrent d'une certaine façon plus ou moins différente mais toujours la même et ils ont consciemment ou inconsciemment des points de repère qui les guident.

Je me propose simplement de préciser les points délicats, de façon à permettre à chacun de faire sûrement une omelette savoureuse. Je ne m'attarderai pas à décrire une par une la préparation des différentes variétés d'omelettes qui sont innombrables ; je m'attacherai uniquement à la confection de l'omelette la plus simple, l'omelette au naturel. Celui qui sait la faire sait les faire toutes, sauf peut-être l'omelette soufflée, qui diffère du reste complètement de l'omelette proprement dite, et dont je dirai un mot en parlant des entremets sucrés.

Il convient d'abord de ne pas oublier que dans l'omelette, aussi bien que dans toutes les préparations à base d'œufs, le produit se ressent considérablement de la qualité des œufs ; aussi, faut-il n'employer que des œufs absolument frais et, parmi eux, je donne la préférence aux œufs à coquille plus ou moins colorée, ceux dont la coquille est d'une blancheur étincelante étant, à mon avis, plus fades. Il est presque inutile de dire que l'on doit employer du beurre de premier choix, que la poêle servant à la confection de l'omelette doit être d'une propreté irréprochable et de dimensions en rapport avec le nombre des œufs, l'omelette ne devant jamais être trop épaisse.

Il est incontestablement difficile de bien préparer une omelette de plus de douze œufs ; il est donc préférable de s'en tenir à des omelettes plus petites.

Pour préciser, je vais décrire la préparation d'une omelette de quatre œufs dont chacun pèserait 70 grammes en moyenne, soit 280 grammes ensemble.

Dans ces conditions, il convient d'employer une poêle ayant un fond de 15 à 17 centimètres de diamètre.

Pour deux personnes prenez :

50 grammes de beurre,
30 grammes de lait,
4 à 5 grammes de sel,
1/2 gramme de poivre,
4 œufs pesant ensemble 280 grammes environ.

Cassez les œufs dans un bol, ajoutez le lait, le sel et le poivre ; battez le tout pendant une minute environ. Faites fondre le beurre dans la poêle sur un feu vif ; lorsqu'il sera à la température voulue, ce qui demande environ deux minutes, se reconnaît pratiquement à ce que la mousse qui surnage le beurre fondu a presque disparu et correspond à une coloration noisette, versez dedans les œufs. Au bout d'une demi-minute environ, la partie inférieure de l'omelette sera prise. Soulevez-la alors rapidement sur tout le pourtour avec une fourchette, inclinez la poêle successivement dans tous les sens en faisant couler sous la couche prise un peu du liquide qui surnage, laissez prendre encore, répétez l'opération une deuxième fois et achevez la cuisson de l'ensemble. La cuisson complète dure à peu près deux minutes. L'omelette est à point lorsqu'on voit se dégager de la fumée sur le pourtour de la poêle. A ce moment précis, pliez l'omelette, faites-la glisser sur un plat chaud et servez.

En suivant pas à pas toutes ces indications, vous aurez une omelette joliment dorée à l'extérieur, juteuse à l'intérieur, moelleuse à souhait.

Le rôle du lait, que l'on pourrait du reste remplacer par de l'eau dans le mélange, est double : il sert à répartir convenablement l'assaisonnement et il empêche une prise trop rapide des œufs.



Les omelettes dans lesquelles on fait entrer des substances chaudes, bouillies, frites ou grillées, telles que les omelettes au lard, aux champignons, aux harengs, etc., sont cuites d'une façon identique. Les éléments qu'on veut y incorporer sont ajoutés seulement au moment de verser les œufs dans la poêle.

Les œufs destinés à la confection d'omelettes aromatisées par des substances crues ou cuites et refroidies, telles que les omelettes aux fines herbes[1], aux hachis

1. Pour faire une omelette aux fines herbes pour deux personnes, prenez :

65 grammes de bon beurre frais,
45 grammes d' eau,

de viandes, aux queues de crevettes ou d'écrevisses, aux morilles, aux truffes, etc., doivent être battues un quart d'heure avant la cuisson et les substances aromatisantes doivent rester en contact avec les œufs pendant ce temps pour les bien pénétrer de leur parfum ; on battra de nouveau l'ensemble au fouet ou à la fourchette au moment de commencer la cuisson.

Œufs brouillés.

Les œufs brouillés peuvent, comme l'omelette, être préparés soit au naturel, soit accompagnés de divers ingrédients. Voici une formule d'œufs brouillés au naturel.

Pour cinq personnes prenez :

125 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
10 œufs frais,
sel, poivre.

Cassez les œufs, passez-les ensemble au travers d'une mousseline pour éliminer les germes et les membranes qui dépareraient le plat, mais ne les battez pas. Prenez une petite casserole aussi haute que large et de dimensions telles que ce qui cuira dedans atteigne la hauteur de 5 à 6 centimètres, beurrez-la, mettez dedans les œufs et faites cuire à petit feu ou au bain-marie, en tournant constamment. Dès que le mélange commence à prendre, ajoutez la crème, le reste du beurre coupé en petits morceaux, salez et poivrez au goût. Achevez la cuisson dans les mêmes conditions et servez vivement sur assiettes chaudes.



Il existe un très grand nombre pe variétés d'œufs brouillés, la quantité des ingrédients qui peuvent entrer dans leur composition étant considérable. Je n'en

---

4 à 5 grammes de sel,
3 grammes de persil haché (les feuilles, sans côtes ni tiges),
2 grammes 1/2 de cerfeuil haché (les feuilles, sans côtes ni tiges),
2 grammes 1/2 de civette hachée (les parties les plus tendres),
2 grammes d' estragon haché (les feuilles seulement),
1/2 gramme de poivre fraîchement moulu,
4 œufs frais, pesant ensemble environ 280 grammes.

Cassez les œufs, ajoutez-y les fines herbes, le sel, le poivre, l'eau, battez vigoureusement, laissez en contact pendant une demi-heure environ. Battez encore un peu les œufs au dernier moment et faites l'omelette comme précédemment.

mentionnerai que deux : les œufs brouillés aux crevettes et les œufs brouillés au boudin.

Pour les œufs brouillés aux crevettes, les proportions des éléments sont les suivantes.

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de crevettes vivantes[1],
125 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
8 œufs frais,
sel et poivre.

Court-bouillonnez les crevettes dans de l'eau de mer ou, à défaut, dans de l'eau salée ; quand elles seront cuites, épluchez-les, mettez de côté les queues, écrasez au mortier et passez au tamis les parures ; vous obtiendrez ainsi un jus relevé.

On conduit la cuisson tout à fait comme précédemment ; on ajoute aux œufs les queues de crevettes et le jus des parures au moment où l'on met la crème.

Les œufs brouillés aux crevettes ainsi préparés constituent un plat réellement fin, qui plaît à tout le monde.



Comme originalité, je citerai les œufs brouillés au boudin qu'on prépare de même, en remplaçant simplement les crevettes par l'intérieur d'un boudin fraîchement grillé.

Œufs en cocote.

La cuisson des œufs dans de petites cocotes en porcelaine présente la plus grande analogie avec celle des œufs à la coque et elle offre l'avantage de se prêter à de nombreuses combinaisons culinaires.

Pour préparer l'œuf en cocote au naturel, digestible par excellence, véritable plat pour dyspeptiques, on commence par mettre dans les cocotes, chauffées au préalable au bain-marie, une cuillerée d'eau ou de bouillon, puis on casse un œuf dans chaque cocote et on fait la cuisson au bain-marie, pendant quatre à six minutes, suivant qu'on aime les œufs plus ou moins cuits. On sert immédiatement et chaque convive assaisonne ses œufs, suivant son goût, au moment de les manger.

---

1. D'une façon générale, le liquide qui convient le mieux pour la cuisson des crustacés, des mollusques et des poissons de mer, venant d'être pêchés et devant être consommés au naturel, est l'eau de mer.

On peut également apprêter des œufs en cocote en remplaçant l'eau ou le bouillon par du beurre ou par de la crème ; on assaisonne alors pendant la cuisson.



Une bonne manière de préparer des œufs en cocote à la crème consiste à faire cuire des œufs comme précédemment, mais pendant deux minutes seulement, dans des cocotes enduites de beurre ou de crème, puis à ajouter dans chaque cocote 15 à 20 grammes de crème assaisonnée au goût, et à achever la cuisson en mettant le bain-marie au four.



On préparera de même des œufs au jus de viande, à la pulpe de viande, au fond de volaille, au fond de veau ordinaire, au fond de veau à l'estragon, à la tomate, etc.



On pourra aussi foncer des cocotes de différentes compositions telles que : farce de quenelles de volaille, purée de foie gras, fond de veau tomaté ou non, béchamel, purée de jambon au gras, purée de gibier à la crème, etc. et masquer les œufs avec une julienne de légumes, un salpicon aux morilles ou aux truffes, de la purée Soubise, de la purée d'oseille, d'épinards ou de tomates, des pointes d'asperges à la crème, des queues de crevettes, etc., en mariant convenablement les deux substances qui enveloppent l'œuf; d'où un très grand nombre de combinaisons, dont il suffit d'indiquer le principe.

Œufs pochés en aspic, au gras.

Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous aurez mis, par litre, 15 grammes de sel gris et le jus d'un citron ; cassez les œufs un à un dans l'eau bouillante en les faisant tomber successivement dans le liquide à l'endroit où il bouillonne, éloignez la casserole du feu et laissez-les pocher pendant trois minutes. Retirez-les ensuite avec une écumoire, passez-les dans de l'eau fraîche pour leur enlever tout goût acidulé et parez-les.

Prenez des moules à dariole, versez dans chacun un peu de gelée de volaille fondue ou, mieux encore, de la gelée de veau, volaille et gibier, comme celle dont la préparation est indiquée p. 418, laissez prendre, mettez dessus un œuf poché, saupoudrez d'un hachis de jambon et de truffes, par exemple, recouvrez

de gelée, faites prendre sur glace, puis démoulez et servez sur des feuilles de cœur de laitue.

C'est très frais.

Œufs pochés garnis en aspic, au maigre.

Préparez une gelée d'aspic maigre.

On prépare une gelée rigoureusement maigre en faisant cuire exclusivement, avec des légumes, dans de l'eau salée additionnée ou non de vin, des poissons ou des déchets de poissons en quantité suffisante pour obtenir, par la concentration du liquide, un produit de consistance convenable.

Mais, lorsque le poisson est relativement rare, on se contente souvent d'une gelée mi-grasse, mi-maigre obtenue avec un mélange de poissons et de pied ou de jarret de veau.

Dans les deux cas, la cuisson doit être clarifiée au blanc d'œuf et passée à la serviette.

Faites pocher des œufs, comme dans la formule précédente.

Foncez des moules à dariole avec de la gelée, laissez-la prendre ; mettez dessus un œuf poché, des huîtres blanchies dans leur eau, des moules cuites au naturel, des queues d'écrevisses ou de crevettes court-bouillonnées, du corail d'oursins, du caviar, des escalopes de filets de poissons court-bouillonnés, des pointes d'asperges à la béchamel, des tranches de truffes cuites dans du madère, etc., au choix. Couvrez avec de la gelée. Tenez sur glace.

Démoulez et servez avec une salade de légumes.

Œufs pochés gratinés sur canapés.

On peut préparer ce plat au maigre ou au gras.

Au maigre. — Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de parmesan râpé,
125 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
60 grammes de farine,
60 grammes de purée de queues de crevettes ou d'écrevisses,
25 grammes de gruyère râpé,
15 grammes de chapelure,
5 grammes de sel,

2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre de lait,
8 œufs frais,
1 oignon moyen,
1 carotte moyenne,
1 racine de céleri,
1 bouquet garni,
pain anglais,
muscade,
sel et poivre.

Préparez une béchamel maigre, c'est-à-dire faites dorer légèrement, dans 75 grammes de beurre, l'oignon, la carotte et le céleri émincés, mettez ensuite la farine, tournez pendant cinq minutes sans laisser roussir, mouillez avec le lait, ajoutez le bouquet, du sel et du poivre, donnez un bouillon, puis laissez simplement mijoter jusqu'à cuisson complète. Passez alors la sauce, mélangez-y la crème et amenez le tout à la consistance voulue pour masquer une cuiller. Incorporez à cette béchamel le parmesan râpé; vous aurez ainsi une mornay.

Préparez des canapés carrés de 6 centimètres de côté : soit huit petites tranches minces de pain anglais, dorées dans 25 grammes de beurre et garnies de purée de queues de crevettes ou d'écrevisses; soit huit petits sandwichs de mêmes dimensions, garnis des mêmes purées.

Faites pocher légèrement les œufs.

Beurrez un plat avec le reste du beurre, foncez-le d'une couche de mornay, disposez sur la sauce les canapés préparés, mettez sur chaque canapé un œuf poché peu cuit, assaisonnez avec sel, poivre et muscade, recouvrez de mornay, saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé mélangés, poussez au four pour gratiner, puis servez.

Au gras. — Remplacez dans la formule précédente la béchamel maigre par de la béchamel grasse, p. 566, et la purée de crevettes ou d'écrevisses par de la purée de jambon ou de la purée de foie gras truffé.

Œufs sur le plat en surprise.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de truffes,
50 grammes de beurre,
25 grammes de glace de viande,
6 œufs,

2 foies de poulardes,
bouillon,
chapelure,
jus de citron,
persil,
sel et poivre.

Pelez les truffes et les champignons ; passez ces derniers au jus de citron.

Émincez les foies, les truffes et les champignons ; faites-les sauter à la poêle dans le beurre clair.

Versez cette préparation dans un plat allant au feu, cassez dessus les œufs, ajoutez la glace de viande dissoute dans du bouillon, salez, poivrez, saupoudrez d'un peu de chapelure et de persil haché, mettez pendant quelques minutes au four et servez.

Œufs sur le plat à la crème.

La crème se marie très bien avec les œufs. J'ai déjà signalé son usage dans les œufs brouillés, les œufs en cocote, les œufs gratinés. Je ne passerai pas en revue toutes les préparations dans lesquelles elle entre ; je me bornerai à dire simplement quelques mots sur son emploi dans les œufs sur le plat.

Pour préparer des œufs sur le plat à la crème, faites cuire à la façon ordinaire des œufs dans un plat en porcelaine allant au feu, salez, poivrez au goût, saupoudrez légèrement d'un peu de civette hachée, noyez le tout dans de la crème légèrement acidulée par un filet de vinaigre, couvrez, chauffez à feu doux pendant une dizaine de minutes et servez dans le plat même.

Œufs sur le plat gratinés.

Foncez de beurre un plat allant au feu, saupoudrez largement de parmesan, ajoutez de la crème aigre délayée dans du fond de veau, mettez au four. Cinq minutes avant de servir, cassez dans le plat des œufs en les laissant entiers, salez, poivrez, recouvrez de parmesan et remettez au four simplement le temps nécessaire pour que les blancs d'œufs soient bien pris.

Œufs durs à la tripe.

Commencez par faire cuire des œufs durs et pour cela faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y les œufs placés au préalable dans un panier en fils

de fer, pour la commodité de la manœuvre, laissez bouillir pendant dix minutes ; enlevez alors le panier de l'eau chaude et plongez-le dans de l'eau courante froide.

Lorsque les œufs seront bien refroidis, sortez-les des coquilles, coupez-les en deux, enlevez les jaunes et émincez les blancs en languettes.

Préparez une sauce Béchamel, p. 269, en forçant la proportion des oignons[1], mettez dedans les demi jaunes et les blancs émincés, décorez avec du persil haché et servez.



Comme variantes, on peut passer les jaunes au tamis et les incorporer à la sauce, ou bien, laissant la sauce Béchamel telle quelle, s'en servir pour décorer le plat.

On peut remplacer la béchamel par une mornay[2], saupoudrer le plat d'un mélange de mie de pain rassis tamisé et de parmesan râpé et faire gratiner au four. On aura ainsi des œufs à la tripe gratinés.

Œufs durs gratinés.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sauce Béchamel grasse, préparée comme il est dit p. 566,
60 grammes de beurre,
60 grammes de parmesan râpé,
8 œufs.

Faites durcir les œufs, laissez-les refroidir, puis coupez-les en deux ; retirez les jaunes ; passez-les, à l'aide d'un pilon, au travers d'un tamis ; émincez les blancs.

Beurrez un plat allant au feu, disposez au fond les blancs d'œufs émincés, masquez-les avec la béchamel, couvrez avec les jaunes d'œufs tamisés, saupoudrez de fromage, mettez par-dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux ; faites gratiner au four pendant dix minutes et servez.

---

1. Les amateurs d'oignon arrivent à mettre dans la sauce, passée ou non, un volume d'oignons qui peut atteindre celui des œufs.
2. La sauce Mornay est une béchamel au fromage.

Œufs durs aux pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre,
125 grammes de beurre,
15 grammes de vinaigre de vin,
4 œufs,
2 échalotes,
persil,
sel et poivre.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, pelez-les, coupez-les en tranches.

En même temps, faites durcir les œufs, retirez-les des coquilles et coupez-les en deux.

Disposez les moitiés d'œufs et les tranches de pommes de terre dans un plat, maintenez le tout au chaud. Mettez dans une poêle le beurre et les échalotes hachées; laissez dorer; salez, poivrez, ajoutez le vinaigre, chauffez, puis versez au travers d'une passoire sur les œufs et les pommes de terre. Parez de persil haché et servez.

Ce plat, que j'ai eu l'occasion de goûter à la campagne, m'a paru excellent après une longue marche.

Œufs farcis[1], à la crème.

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de bonne crème, susceptible de cuire sans tourner,
60 grammes de beurre,
10 œufs frais,
1 échalote,
persil haché,
sel et poivre.

1. Au sens culinaire, les farces sont des hachis de substances alimentaires dûment assaisonnés et aromatisés, plus ou moins liés. On les emploie généralement pour garnir des œufs durs, des poissons, des viandes, de la volaille, du gibier, des pâtés, des légumes. Leur rôle est de donner à l'ensemble de la préparation une note nouvelle s'harmonisant avec celle de l'élément principal et le faisant valoir. Elles servent quelquefois aussi au remplissage de bouchées.

Faites durcir[1] les œufs, enlevez-les des coquilles, coupez-les en deux dans le sens de leur grand axe et sortez les jaunes que vous passerez au travers d'une passoire, à l'aide d'un pilon.

Mettez dans une poêle le beurre et l'échalote hachée fin, faites blondir, ajoutez les jaunes d'œufs passés et le persil haché, salez, poivrez, travaillez le tout jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte parfaitement homogène: emplissez-en le creux des blancs.

Disposez les blancs farcis sur un plat allant au feu, le côté plat de l'œuf sur le fond; chauffez la crème, ajoutez encore un peu de sel et de poivre, versez-la sur les œufs, puis mettez au four pendant quelques minutes et servez.

Œufs au fromage.

Foncez de beurre un plat allant au feu; garnissez-en le fond de tranches de pain anglais, coupées aussi minces que possible, saupoudrez d'une légère couche de fromage de Gruyère râpé, un peu salé; cassez un œuf sur chaque tranche de pain, remettez un peu de fromage et faites cuire rapidement sur un feu vif sans autre assaisonnement.

On peut également interposer entre le pain et le fromage des petites lames de jambon fumé; on peut aussi, dans l'une ou l'autre façon, couvrir le tout de crème, puis effectuer la cuisson au four.

Toutes ces préparations, qui sortent un peu de l'ordinaire, sont généralement bien accueillies.

Symphonie d'œufs.

Pour six personnes prenez douze œufs.

Faites-en cuire deux durs; laissez-les refroidir et hachez-les.

Faites pocher six œufs et tenez-les au chaud.

Préparez dans une large poêle, avec les quatre œufs qui restent, une omelette mince, simple, aromatisée ou non, ou contenant des substances chaudes, au goût.

Dès que l'omelette est cuite, poudrez-en l'intérieur avec le hachis d'œufs durs, puis disposez dessus les œufs pochés, pliez l'omelette, faites-la glisser sur un plat et servez.

---

1. Afin d'éviter toute odeur sulfureuse, faites-les durcir la veille du jour où vous préparerez le plat.

L'omelette doit être servie de manière que chaque convive ait dans sa part un œuf poché.

On peut envoyer en même temps une saucière de sauce tomate, de béchamel ou de crème plus ou moins acidulée par du jus de citron, au goût.

Une manière plus élégante de présenter le plat consiste à faire autant de petites omelettes qu'il y a de convives et à mettre un œuf poché dans chaque omelette.

Crème au fromage.

Pour trois personnes prenez :

70 grammes de fromage de Gruyère râpé,
60 grammes de crème épaisse,
10 grammes de beurre,
6 œufs frais,
sel et poivre.

Battez ensemble les œufs, la crème et 60 grammes de fromage ; assaisonnez au goût.

Beurrez six moules à dariole, saupoudrez le beurre avec le reste du fromage, mettez au-dessus le mélange que vous venez de préparer, couvrez les moules pour empêcher l'appareil de se soulever à la cuisson et faites pocher dans de l'eau bouillante pendant vingt minutes.

Démoulez et servez avec une sauce hollandaise tomatée.

Croquettes de crème au jambon et à la langue.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
100 grammes de jambon d'York ou de Bayonne,
100 grammes de langue à l'écarlate,
100 grammes de champignons de couche épluchés,
80 grammes de carottes épluchées,
50 grammes de beurre,
30 grammes d' oignons épluchés,
30 grammes de poireaux (le blanc seulement),
25 grammes de farine,
20 grammes de truffe épluchée,
5 grammes de sel blanc,
1/2 gramme de poivre,

1 litre d' eau,
6 œufs frais,
1 abatis de poulet,
1 bouquet garni, composé de 10 grammes de persil, 1 branche de thym et 1 feuille de laurier,
mie de pain rassis tamisée,
muscade,
persil,
citron.

Faites cuire à petit feu, pendant trois heures, abatis, champignons, carottes, oignons, poireaux, bouquet garni dans l'eau de façon à obtenir 125 à 150 grammes de jus concentré. Laissez refroidir, dégraissez, passez.

Faites bouillir le lait.

Hachez jambon, langue et truffe.

Battez ensemble 3 œufs entiers et 2 jaunes.

Mettez dans une casserole le beurre avec la farine, maniez sans laisser roussir, mouillez avec le lait et le jus concentré, laissez cuire pendant quelques minutes, puis ajoutez les œufs battus, le hachis de viandes et de truffe, le sel, le poivre, un peu de muscade, mélangez bien, remettez le tout sur le feu pour un instant, enfin faites prendre comme une crème, au bain-marie.

Laissez refroidir.

Battez l'œuf entier et les deux blancs qui restent.

Découpez la crème en morceaux, roulez-les en croquettes, passez-les dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain rassis tamisée, de façon à les bien enrober et faites-les frire comme des beignets dans de la graisse claire, bien chaude.

Dressez les croquettes frites sur un plat chaud et décorez, avant de servir, avec du persil frit et des tranches de citron.

Fondue au fromage.

Pour six personnes prenez :

240 grammes de fromage de Gruyère râpé,
240 grammes de beurre frais,
150 grammes de truffes noires du Périgord,
125 grammes de jus bien dégraissé de viande de boucherie ou de volaille, de préférence de dindon rôti,
12 œufs,
le jus d'un demi-citron,
sel et poivre.

Lavez, nettoyez et pelez les truffes, coupez-les en petits dés, faites-les sauter pendant cinq minutes dans 80 grammes de beurre en les remuant sans cesse, salez et poivrez au goût, puis retirez-les et mettez-les de côté sur une assiette.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, passez-les séparément au travers d'un linge ou d'un chinois afin de retenir les membranes et les germes qui coupent leur homogénéité, et battez blancs et jaunes isolément.

Lorsque les blancs seront montés en mousse, incorporez-y les jaunes par petites quantités, salez, ajoutez 120 grammes de beurre coupé en lames, le fromage râpé et les truffes ; vous obtiendrez ainsi une préparation dont vous vous servirez immédiatement.

Mettez 80 grammes de jus dans un plat en porcelaine un peu profond et allant au feu. Lorsqu'il sera bouillant, versez la préparation dedans et fouettez le tout ; quand le mélange commencera à devenir onctueux, retirez le plat du feu, continuez à fouetter jusqu'à ce que vous ayez obtenu une crème lisse, ajoutez le reste du jus et le reste du beurre coupé en petits morceaux, poivrez.

Remettez le tout sur feu doux, achevez la cuisson très lentement, comme pour une crème, aromatisez avec le jus de citron, puis servez sur assiettes chaudes.

La fondue doit être absolument homogène, sans le moindre grumeau. Préparée comme je viens de le dire, elle me paraît ne pas être éloignée de la perfection.

Soufflés.

Les soufflés sont des mets ou des entremets préparés avec des appareils à base d'œufs, dont les blancs sont battus en neige, ce qui les fait souffler à la cuisson.

On les sert dans les ustensiles où ils ont cuit : plats creux, timbales, petites cocottes, petites caisses, etc.

On peut introduire dans les soufflés différentes substances alimentaires : de la farine, de la fécule, du fromage râpé, du poisson ou des crustacés, de la viande de boucherie ou de porc, des issues, de la volaille, du gibier à poil ou à plumes, des légumes divers cuits et passés en purée ; des substances sucrées, fruits, liqueurs, etc.

On trouvera dans ce livre un certain nombre de formules concrètes de soufflés (Voir table alphabétique).



Voici quelques indications générales sur un certain nombre de combinaisons eupeptiques de soufflés, de garnitures et de sauces qui pourront donner des idées aux chercheurs : soufflé aux crustacés, en turban de riz au maigre, sauce hollan-

daise aux œufs de homard ; soufflé de poissons de mer, en turban de pommes de terre et de poissons de rivière, sauce au fumet de poisson ; soufflé au jambon, en turban de macaroni, sauce demi-glace tomatée relevée par du paprika ; soufflé de poulet, en turban de riz à la moelle, sauce Nantua[1] ; soufflé de canard, aux olives farcies de foie gras, sauce madère ; soufflé de foie gras avec une purée de morilles à la crème, sauce au fumet de venaison ; soufflé de gibier à poil, en turban de pommes Champs-Élysées aux truffes, sauce grand veneur[2] ; soufflé de gibier à plumes, tel le soufflé de bécasse, à la purée de truffes garnie de croûtons frits recouverts avec les intérieurs flambés à la fine champagne, sauce demi-glace au fumet de bécasse.

Soufflé au fromage.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème,
125 grammes de gruyère râpé,
30 grammes de beurre,
25 grammes de parmesan râpé,
25 grammes de fécule,
6 œufs frais,
muscade,
sel,
poivre fraîchement moulu.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes.

Mettez dans une casserole la crème, le beurre et la fécule ; chauffez en mélangeant constamment jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène ; assaisonnez au goût avec muscade, sel et poivre. Éloignez la casserole du feu ; ajoutez les jaunes d'œufs, le gruyère et le parmesan ; mélangez encore.

Battez quatre blancs en neige ferme, incorporez-les doucement à l'appareil en évitant de faire tomber la neige ; versez le tout dans un plat creux légèrement beurré et poussez au four pas trop chaud. Vingt-cinq à trente minutes de cuisson suffiront.

Servez aussitôt.

---

1. La sauce Nantua est une béchamel montée à la crème, finie avec du beurre d'écrevisses et garnie de queues d'écrevisses.

2. La sauce grand veneur est une sauce poivrade au fumet de venaison, additionnée de sang de gibier à poil dilué dans de la marinade (100 grammes de sang de gibier par litre de sauce), mis au dernier moment. On chauffe sans laisser bouillir, puis on passe la sauce à l'étamine.

Œufs pochés en soufflé.

Pour six personnes prenez les mêmes substances que ci-dessus, plus six œufs frais.

Préparez l'appareil à soufflé au fromage, comme précédemment.

Faites pocher six œufs.

Beurrez un plat creux, mettez dedans une partie de l'appareil, au-dessus les œufs pochés, couvrez avec le reste de l'appareil et poussez au four comme précédemment.

Ce plat est une agréable surprise.



BATRACIENS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

Grenouilles.

Les grenouilles, « rana », sont des reptiles batraciens de la famille des Ranidés. Les pattes, seules parties comestibles, dont le goût rappelle celui du poussin, constituent un aliment léger, sain et agréable.

Dans le commerce, les grenouilles sont présentées dépouillées et débarrassées des parties non comestibles, enfilées par le bas des reins sur des baguettes plates, les pattes croisées. Au moment de les apprêter, on rogne l'extrémité des pattes et on enlève la partie des reins attenant aux cuisses.

Les grenouilles peuvent être accommodées de bien des manières :

1° en potages, p. 221 ;

2° sautées, panées ou non, dans du beurre, de la graisse ou de l'huile : *au naturel,* avec du persil, des fines herbes, etc. ; — *à la provençale,* avec de l'ail ; — *à la portugaise,* avec des tomates ; — *à l'indienne,* avec du curry ; *à la hongroise,* avec du paprika ; — *à l'italienne,* avec des champignons ;

3° au blanc ; à la poulette ;

4° à la meunière ;

5° frites, par exemple en beignets ;

6° au gratin ;

7° en chaud-froid ; etc.

Je vais maintenant donner en détail les indications nécessaires pour deux des préparations ci-dessus : grenouilles sautées, panées, et grenouilles au blanc ; les autres préparations se concevant facilement.

Grenouilles sautées, panées.

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de beurre,
100 grammes de mie de pain rassis, tamisée,
2 douzaines de belles grenouilles,
2 citrons,
2 échalotes,
fine champagne,
farine,
persil,
estragon,
ciboule,
sel et poivre.

Mettez pendant une heure les grenouilles, avec du sel et du poivre, dans de la fine champagne ; remuez-les de temps en temps ; égouttez-les ensuite, puis roulez-les dans de la farine.

Mélangez la mie de pain avec du sel, du poivre, du persil, de l'estragon et de la ciboule hachés, au goût.

Faites sauter en même temps : d'une part, les grenouilles et les échalotes dans 75 grammes de beurre, pendant 6 à 7 minutes ; d'autre part, le mélange mie de pain et aromates dans le reste du beurre, de manière à le bien imbiber et à le dorer.

Enlevez les échalotes ; réunissez dans la même sauteuse grenouilles et mie de pain aromatisée ; puis, continuez à faire sauter le tout ensemble pendant un moment, en mélangeant bien.

Servez avec les citrons, coupés par la moitié.

Grenouilles au blanc.

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de vin blanc sec,
500 grammes de champignons de couche,
250 grammes d' oignons,
250 grammes de crème,
100 grammes de lait,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,

4 douzaines de belles grenouilles,
2 jaunes d'œufs frais,
1 bouquet garni,
jus de citron,
sel et poivre.

Lavez les grenouilles dans le lait.

Mettez dans une casserole le beurre et la farine maniés, chauffez sans laisser prendre couleur, mouillez avec le vin, ajoutez les oignons coupés en rondelles et le bouquet garni ; assaisonnez avec sel et poivre. Faites cuire pendant une demi-heure.

Passez la sauce, mettez dedans les champignons épluchés et passés dans du jus de citron ; puis, après dix minutes de cuisson, ajoutez les grenouilles. Laissez cuire le tout pendant cinq minutes, liez ensuite la sauce avec la crème et les jaunes d'œufs, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Langouste[1] au naturel.

Le meilleur procédé de cuisson de la langouste pour les véritables amateurs est la cuisson au naturel.

Prenez une langouste en vie, lourde, bien pleine ; ligottez-la et plongez-la dans une bassine contenant suffisamment d'eau de mer bouillante ou, à défaut, de l'eau salée avec du sel marin. Maintenez l'ébullition pendant une vingtaine de minutes pour une langouste pesant un kilogramme environ.

Laissez refroidir l'animal dans la cuisson ; égouttez-le.

Servez sur un plat couvert d'une serviette et décoré avec du persil. Envoyez en même temps une saucière de sauce mayonnaise ordinaire, p. 323, de mayonnaise à la pulpe de citron ou aux œufs de homard, de mayonnaise au raifort ou à la moutarde.



Pour préparer une mayonnaise aux œufs de homard, prenez des œufs de homard crus, écrasez-les, mettez-les dans une casserole, ébouillantez-les avec du vinaigre, dans la proportion de 20 grammes de vinaigre pour 50 grammes d'œufs, chauffez au bain-marie en tournant jusqu'à ce que le mélange se soit épaissi et qu'il ait pris une belle couleur de pourpre cardinalice.

---

1. Palinurus locusta ; famille des Palinuridés.

Passez au travers d'une double mousseline, puis incorporez la purée obtenue à de la mayonnaise ordinaire.



On aura une mayonnaise au raifort en mélangeant du raifort râpé, au goût, à de la mayonnaise ordinaire.



La langouste au naturel peut être servie en salade.

On décorera alors le plat avec des cœurs de laitue et des œufs durs coupés en quatre. On servira en même temps une sauce simple à l'huile et au vinaigre ou une sauce douce, p. 415.



On peut préparer de même le homard au naturel.

Homard[1] à l'américaine.

Le plat connu aujourd'hui sous le nom de « Homard à l'américaine » portait, lors de sa création, en 1853, par Constant Guillet, chef des cuisines du restaurant Bonnefoy, la dénomination de « Homard à la Bonnefoy ». Le qualificatif « à l'américaine » a été donné plus tard à ce plat par des concurrents qui ont plus ou moins modifié la formule primitive. Toutes ces préparations sont des ragoûts de homard à sauce liée au sang; elles devraient donc logiquement porter le nom de « civet de homard ». Ces réserves faites, je conserverai cependant le vocable « Homard à l'américaine » consacré par l'usage.

En voici une formule.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de poissons ou de débris de poissons,
750 grammes de légumes de pot-au-feu,
600 grammes de tomates,
300 grammes d' eau,
150 grammes de vin blanc sec,
100 grammes de beurre,
75 grammes d' huile d'olive,
60 grammes de fine champagne,
25 grammes d' oignons ciselés,
25 grammes d' échalotes hachées,

1. « Homarus vulgaris », famille des Astacidés.

2 homards (femelles de préférence), pesant chacun 750 grammes au moins,
1 gousse d'ail haché,
jus de citron,
thym, laurier,
persil, cerfeuil, estragon, hachés séparément,
sel, poivre, cayenne.

Mettez dans une casserole l'eau, le vin, les poissons, les légumes de pot-au-feu coupés en morceaux, du sel, du poivre; faites cuire pendant trois heures au moins, après avoir écumé en temps utile. Passez le liquide à la passoire, concentrez-le de façon à obtenir 200 grammes environ de fond de poisson. Tenez-le au chaud.

Coupez les homards vivants, recueillez le liquide, c'est-à-dire le sang, qui s'écoule pendant cette opération; séparez les queues en autant de morceaux qu'il y a d'anneaux; brisez la carapace des pinces; fendez les coffres en deux dans le sens de la longueur; réservez les intérieurs, le corail et les œufs; enlevez la poche pierreuse qui se trouve près des mandibules.

Mettez l'huile dans une sauteuse; chauffez à feu vif; jetez dedans les morceaux de homard, assaisonnez avec sel, poivre et faites sauter jusqu'à ce que les carapaces soient bien rouges, ce qui demande une dizaine de minutes environ; puis ajoutez: d'abord 50 grammes de beurre, les oignons et les échalotes auxquels vous laisserez prendre couleur; ensuite l'ail, le persil, le cerfeuil, du thym, du laurier, et faites sauter encore pendant un instant.

Flambez à la fine champagne; mettez les tomates pelées, épépinées et coupées grossièrement; mouillez avec le fond de poisson, relevez avec plus ou moins de cayenne, au goût; laissez cuire pendant une vingtaine de minutes.

Disposez en couronne, sur un plat, les tronçons de queues de homard, les pinces et les coffres au milieu; tenez au chaud.

Passez au tamis les intérieurs, le corail, les œufs et le sang des homards; liez le liquide de cuisson avec ce mélange, en chauffant sans laisser bouillir. Finissez la sauce avec le reste du beurre, du jus de citron et de l'estragon; goûtez, complétez, s'il y a lieu, l'assaisonnement qui doit être relevé, chauffez encore pendant un moment, puis masquez avec cette sauce les morceaux de homard.

Servez, en envoyant en même temps, dans un légumier, du riz sauté au beurre, p. 710.



En modifiant la nature et la proportion du vin, des aromates et des condiments, on conçoit facilement de nombreuses variantes.



Pour rendre le plat plus commode à manger, on pourra enlever tout ou partie de la carapace des homards, mais on s'éloignera ainsi de l'aspect du plat primitif. Dans le cas où l'on supprimerait complètement toute la carapace, on préparera avec la sauce, la chair des pinces, des pattes et des coffres un salpicon qu'on servira au milieu d'une couronne formée par les tronçons de queues décortiquées dressés sur le pourtour d'un plat. La préparation, ainsi présentée, n'aura plus l'aspect du homard à l'américaine, mais elle en aura absolument le goût. Je la désignerai, pour la différencier, sous le nom générique de « civet de homard ».



On pourra préparer absolument de même la langouste à l'américaine et le civet de langouste.

Salmis de homard à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de vin blanc sec,
150 grammes de crème,
100 grammes de vin de Madère, de Xérès ou de Porto blanc, au goût,
100 grammes de carottes,
100 grammes d' oignons,
60 grammes de beurre,
40 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre blanc,
2 décigrammes de paprika,
2 décigrammes de noix de muscade,
2 centigrammes de poivre de Cayenne,
40 grains de poivre, concassés,
2 jaunes d'œufs frais,
1 homard œuvé en vie, pesant 1 kilogramme environ,
1 bouquet garni (thym, laurier, persil),
truffes cuites dans du madère, à volonté,
eau (quod sufficit pour couvrir le homard).

Faites cuire le homard pendant une demi-heure dans un court-bouillon préparé avec le vin blanc sec, les carottes, les oignons, le sel gris, le poivre en grains, le bouquet et plus ou moins d'eau. Laissez-le refroidir dans le liquide, escalopez la queue et les pinces ; réservez les débris de chair, l'intérieur et les œufs.

Mettez dans une casserole 50 grammes de beurre et faites revenir dedans les escalopes de homard, mouillez avec le vin de Madère, de Xérès ou de Porto,

ajoutez le sel blanc, les épices, les truffes coupées en tranches et laissez cuire ensemble à petit feu pendant dix minutes. Passez au tamis les débris de chair, l'intérieur et les œufs de homard, incorporez-les à la sauce, liez avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, chauffez sans laisser bouillir, puis servez.

Ce salmis est une très jolie entrée de repas fin.



On peut, cela va sans dire, préparer de même un salmis de langouste, de langoustines, de grosses crevettes de la Méditerranée, etc.



Tous ces salmis peuvent être présentés en timbale.

Crevettes à l'américaine.

Les grosses crevettes de la Méditerranée « Penœus caramota », préparées de la façon suivante, constituent un plat analogue au homard à l'américaine, mais beaucoup plus fin.

Pour six personnes prenez :

250	grammes	de	tomates,
200	grammes	de	beurre,
200	grammes	de	vin de Sauternes,
200	grammes	de	bouillon de poisson,
150	grammes	de	fine champagne,
75	grammes	de	fumet de poisson [1] ou, à défaut, de glace de viande,
50	grammes	d'	œufs de homard,
25	grammes	d'	huile d'olive,
25	grammes	d'	échalotes,
8	grammes	de	sel,
1	gramme	de	poivre,
1	gramme	de	quatre épices,
1	décigramme	de	poivre de Cayenne,
		24	grosses crevettes vivantes pesant ensemble 1 kilogramme environ,
		3	piments d'Espagne,
			persil,

1. On prépare le fumet de poisson d'une manière analogue à celle qu'on emploie pour préparer les glaces de viandes.

cerfeuil,
estragon,
jus de citron.

Mettez dans une sauteuse 75 grammes de beurre et l'huile d'olive, chauffez, puis jetez les crevettes vivantes dans le liquide fumant. Dès que les crevettes auront été saisies et se seront colorées, activez le feu, versez la fine champagne, faites-la flamber, puis mouillez avec le sauternes et le bouillon; ajoutez le fumet de poisson ou la glace de viande, les tomates pelées, épépinées et hachées, les échalotes, le sel, le poivre, les quatre épices, le cayenne, les piments d'Espagne, couvrez et laissez cuire pendant dix minutes.

Retirez alors les crevettes et maintenez-les au chaud au bain-marie. Concentrez la cuisson; passez-la.

Écrasez les œufs de homard, passez-les au tamis, mettez-les dans la cuisson, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, puis ajoutez persil, cerfeuil et estragon hachés, le reste du beurre et du jus de citron.

Disposez les crevettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.



On peut aussi éplucher les crevettes, conserver les queues au chaud, puis faire avec les parures et le beurre qui reste un beurre de crevettes, p. 287.

On disposera les queues sur un plat en les masquant avec la sauce. La préparation est moins jolie à l'œil que celle obtenue avec les crevettes entières, mais elle présente l'avantage de pouvoir être mangée sans qu'il soit nécessaire d'y mettre les doigts.



On peut apprêter de même des coquilles Saint-Jacques, des langoustines[1], etc. C'est également très fin.

Queues d'écrevisses[2] en hors-d'œuvre.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de lait,
250 grammes de vin blanc sec,
250 grammes d' eau,

1. ou homard de Norvège; « Néphrops Norvegicus »; famille des Astacidés.
2. Astacus fluviatilis et Astacus leptodactylus; famille des Astacidés.

125 grammes de beurre,
100 grammes de fine champagne,
50 grammes de carottes coupées en rondelles,
20 grammes d' oignon coupé en rondelles,
20 grammes de sel gris,
5 grammes d' estragon,
24 écrevisses moyennes,
20 grains de poivre concassés,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier et fenouil).

Mettez à dégorger les écrevisses dans le lait pendant deux heures.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, l'eau, la fine champagne, les carottes, l'oignon, le sel, le poivre, l'estragon, le bouquet garni et 10 grammes de beurre, que vous ferez cuire ensemble pendant une vingtaine de minutes.

Prenez les écrevisses, arrachez-leur l'intestin, jetez-les ensuite dans le court-bouillon bouillant, faites-les cuire pendant un quart d'heure; laissez-les refroidir dans le liquide.

Épluchez les écrevisses, mettez les queues de côté dans un plat creux; puis, avec les parures et le reste du beurre, faites un beurre d'écrevisses qui vous servira à masquer les queues.



On prépare le beurre d'écrevisses de la façon suivante:

Pilez dans un mortier les parures d'écrevisses ou, mieux encore, des écrevisses entières cuites; mettez-les dans une casserole avec du beurre, faites cuire à petit feu, pendant un quart d'heure, sans laisser roussir, mouillez avec un peu d'eau et faites bouillir pendant une demi-heure. Passez ensuite le tout au tamis à l'aide d'un pilon en bois; le beurre coloré et parfumé montera à la surface du liquide passé; recueillez-le et égouttez-le.

Le beurre sera naturellement d'autant plus parfumé que vous aurez employé une plus grande proportion d'écrevisses.



On prépare d'une façon analogue le beurre de crevettes.

Écrevisses à la bordelaise.

Pour dix personnes prenez :

800 grammes de lait,
600 grammes de vin de Bordeaux blanc, sec,
600 grammes de beurre,

200 grammes de fine champagne,
200 grammes de fumet de poisson, p. 285,
200 grammes de velouté maigre, pp. 292, 388,
200 grammes de sauce tomate concentrée,
200 grammes de parties rouges de carottes,
200 grammes d' oignons,
20 grammes d' échalotes,
20 grammes de persil,
10 grammes d' estragon,
60 belles écrevisses vivantes,
thym, laurier,
sel, poivre, cayenne.

Faites dégorger les écrevisses dans le lait pendant deux heures.

Hachez ensemble carottes, oignons, échalotes, estragon et 10 grammes de persil.

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, le hachis ci-dessus, du thym, du laurier, du sel et du poivre; laissez cuire.

Arrachez les intestins des écrevisses; jetez-les vivantes dans la casserole, saupoudrez-les avec un peu de cayenne et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles soient bien rouges; versez la fine champagne; faites flamber.

Enlevez les écrevisses; tenez-les au chaud.

Mettez alors le vin; réduisez la cuisson d'un tiers environ, puis ajoutez les écrevisses, le fumet de poisson, le velouté maigre, la sauce tomate; laissez cuire le tout ensemble pendant une dizaine de minutes.

Dressez les écrevisses dans une timbale tenue au chaud.

Passez la sauce, concentrez-la, montez-la avec le reste du beurre, ajoutez le reste du persil blanchi et haché; masquez-en les écrevisses.

Servez avec du bordeaux blanc, sec, vieux.

Écrevisses au gratin.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de crème épaisse,
50 grammes de beurre,
50 grammes de gruyère,
50 grammes de parmesan,
30 grammes de jambon maigre haché,
15 grammes de farine,
10 grammes de mie de pain rassis tamisée,
50 écrevisses,
2 jaunes d'œufs frais,
muscade,
sel et poivre.

Court-bouillonnez les écrevisses.

Décortiquez les queues et les pinces.

Préparez un beurre d'écrevisses avec les parures et 35 grammes de beurre.

Faites revenir la farine et le jambon dans le reste du beurre; mouillez avec quantité nécessaire de court-bouillon des écrevisses, ajoutez la chair des pinces et les queues des écrevisses, du sel, du poivre, de la muscade au goût; laissez mijoter pendant quelques minutes. Mettez ensuite la crème, 40 grammes de gruyère, 40 grammes de parmesan râpé, mélangez, chauffez sans laisser bouillir et liez avec les jaunes d'œufs.

Prenez un plat de service allant au feu, versez dedans l'appareil, saupoudrez avec le reste des fromages mélangés avec la mie de pain et faites gratiner au four.

Écrevisses au pilaf ou pilaf d'écrevisses.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bouillon de poisson un peu relevé,
250 grammes de riz d'Égypte,
175 grammes de beurre,
36 écrevisses.

Faites cuire les écrevisses comme il est dit p. 287, épluchez-les, réservez les queues; mettez de côté les parures et les pattes. Avec ces déchets et le beurre, faites un beurre d'écrevisses.

Préparez ensuite un pilaf, conformément aux indications données p. 712, en remplaçant simplement dans la formule le bouillon de viande par le bouillon de poisson et le beurre ordinaire par le beurre d'écrevisses.

Dressez ce pilaf sur un plat et garnissez-le avec les queues d'écrevisses.

Chaussons aux écrevisses.

Préparez une pâte demi-feuilletée[1], ou, si vous êtes pressé, procurez-vous en

1. La composition de la pâte demi-feuilletée est la suivante :

500 grammes de farine de blé dur de Hongrie,
375 grammes de beurre ferme et élastique,
30 grammes d'eau,
10 grammes de sel fin.

L'opération se fait comme pour la pâte feuilletée p. 319, mais au lieu de donner six tours à la pâte, on n'en donne que cinq.

chez un pâtissier. Abaissez-la à une épaisseur de 4 à 5 millimètres et découpez-la en cercles de 12 à 15 centimètres de diamètre.

Faites cuire des écrevisses comme dans la formule précédente, mais en remplaçant le vin blanc sec par du sauternes, notamment du vin de Château Yquem, ou encore par du xérès, et en supprimant le persil ajouté à la fin.

Décortiquez les écrevisses, escalopez les queues ; passez les débris au tamis, ajoutez le produit obtenu à la sauce, réduisez-la de façon à l'amener à bonne consistance ; mettez dedans les escalopes d'écrevisses : vous aurez ainsi le remplissage des chaussons.

Placez sur la moitié de chaque rond de pâte une certaine quantité de l'appareil de remplissage, fermez en chaussons et faites cuire au four.

Servez avec du vin de Château Yquem ou du xérès suivant que l'un ou l'autre de ces vins aura été employé dans la préparation des chaussons.

Huîtres.

L'huître « Ostrea edulis », de la famille des Ostréidés, est un mollusque lamellibranche, bivalve, acéphale, hermaphrodite.

Parmi les variétés comestibles, les plus estimées sont les huîtres de Belon, de Marennes, d'Ostende, les côtes-rouges, les natives d'Angleterre, les burnham, les colchester et les natives de Zélande. Ces huîtres-là, qui ne doivent être mangées que crues et vivantes, constituent un aliment de luxe délicat et léger ; d'autres, moins fines, peuvent être employées dans les sauces ou dans les garnitures.

Comment doit-on manger les huîtres crues ?

Certaines personnes les avalent sans les mâcher. Que ne les prennent-elles en cachets ! D'autres consentent à les mâcher, mais après les avoir arrosées de sauces incendiaires qui en masquent absolument le goût, et dont je ne comprendrais l'emploi que si j'étais condamné à manger des pieds de cheval ou des portugaises[1] ; d'autres enfin les additionnent simplement de jus de citron et les accompagnent de tartines de pain noir beurré ou de sandwichs au caviar. Chacun croit employer le procédé le meilleur. Voici celui des amateurs qui estiment que la bonne huître mérite d'être aimée pour elle-même.

Faites ouvrir, seulement au moment de les manger, des huîtres appartenant aux espèces préférées, grasses, charnues, et assurez-vous pour chacune qu'elle est bien vivante, en explorant ses réflexes ; c'est là un signe objectif qui ne trompe

---

1. La portugaise, *Gryphæa angulata*, n'est pas une huître proprement dite ; c'est une gryphée.

pas[1]. Puis, enlevez-la délicatement de sa coquille, portez-la immédiatement à la bouche, toute nue, sans aucun accompagnement et aussitôt, d'un coup de dent, percez-lui le foie. Si le sujet répond à ce que vous êtes en droit d'attendre de lui, vos gencives doivent baigner dedans tout entières et votre bouche doit être inondée de jus[2].

Restez un instant dans cette situation, puis avalez lentement le jus et achevez la mastication et la déglutition du mollusque. Tonifiez-vous alors avec une gorgée de bon vin blanc sec, mangez une bouchée de pain blanc ou noir, beurré ou non, pour neutraliser les papilles de la langue et être en état d'apprécier intégralement l'huître suivante.



On a accusé les huîtres de beaucoup de méfaits ; il paraît établi que lorsque les parcs sont mal tenus, en communication avec des fosses à purin, elles peuvent donner la fièvre typhoïde. Le seul enseignement à tirer de ces faits est de n'user que d'huîtres de bonne provenance.

Bouchées[3] aux huîtres.

Faites un feuilleté comme il est dit p. 319 ou, si vous avez un bon pâtissier dans le voisinage, commandez-lui des croûtes de bouchées et préparez-en la garniture, comme il suit.

Pour dix bouchées prenez :

500 grammes de lait,
500 grammes de champignons de couche,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
125 grammes de crevettes grises vivantes,
50 grammes de farine,
60 huîtres portugaises ou 60 cancales, grasses,
jus de citron.

---

1. La recherche des réflexes chez l'huître se fait très commodément : on touche simplement le bord des lamelles qui se rétractent si l'animal est vivant.

2. C'est là pour moi un véritable criterium, *à posteriori*, de l'huître à point.

3. Les bouchées sont de petits vol-au-vent.

On peut encore donner le nom de bouchées à des petites préparations culinaires farcies dont l'enveloppe est constituée par une pâte renfermant de la chair animale : poisson, volaille, gibier, etc.

Ouvrez les huîtres, recueillez dans une casserole les mollusques et leur eau ; portez le tout à ébullition ; après le premier bouillon enlevez les huîtres blanchies ; tenez-les au chaud ; passez l'eau.

Préparez un court-bouillon comme il est dit p. 287 en remplaçant l'eau par l'eau des huîtres ; faites cuire dedans les crevettes, épluchez-les, réservez les queues, passez à la presse les parures, ajoutez le jus obtenu à l'eau de cuisson des crevettes, filtrez le tout et concentrez-le de façon à avoir 200 grammes de liquide environ.

Mettez dans une casserole les champignons épluchés, 25 grammes de beurre et un filet de jus de citron ; laissez cuire.

Faites blondir la farine dans 250 grammes de beurre, mouillez avec le lait et le jus concentré ; laissez bouillir ensemble pour réduire encore le tout. Ajoutez ensuite la crème en travaillant bien, puis le reste du beurre, les champignons, les huîtres, les queues de crevettes. Tenez au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir.

Ce moment venu, emplissez les croûtes chaudes avec cette garniture.

Les bouchées ainsi préparées sont incomparablement plus délicates que les produits similaires du commerce.

Huîtres frites.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de velouté maigre[1],
500 grammes de gelée maigre, p. 350,
4 douzaines d' huîtres grasses[2],
6 citrons,
4 œufs entiers,
4 jaunes d'œufs,
mie de pain rassis tamisée,
crème,
farine,
persil.

Ouvrez les huîtres ; réservez leur eau.

---

1. Pour préparer un velouté maigre, prenez du bouillon de poisson, p. 218 ; relevez-le avec du vin blanc, des aromates, des condiments, des champignons au goût ; liez-le avec du beurre manié de farine ou avec un roux ; concentrez-le ; dépouillez-le.

2. Il est inutile de prendre des huîtres d'une grande finesse ; il faut surtout qu'elles soient grasses à point.

Mettez dans une casserole le velouté, la gelée et l'eau des huîtres passée et réduite ; achevez la liaison de l'ensemble avec les jaunes d'œufs et de la crème de manière à avoir une sauce chaud-froid[1] très consistante.

Cassez les quatre œufs entiers ; battez-les.

Enrobez les huîtres dans la sauce chaud-froid, passez-les ensuite légèrement dans de la farine, puis dans les œufs battus, enfin dans de la mie de pain et plongez-les une à une dans de l'huile bouillante. Dès que l'enveloppe sera dorée, retirez-les.

Au moment de servir, réchauffez-les pendant quelques secondes dans la friture, dressez-les sur un plat que vous garnirez avec du persil frit et les citrons coupés en deux.

Les huîtres frites, contrairement à l'opinion de certaines personnes, ne relèvent pas du tout de la cuisine barbare. Elles sont infiniment meilleures préparées comme je l'indique que simplement frites en beignets car, n'ayant pas eu le temps de cuire, elles sont très moelleuses et conservent leur goût. Je les préfère même aux huîtres à la Villeroi. Enfin, la sauce employée donne au plat le caractère maigre qui lui convient.

Huîtres en aspic.

Préparez une gelée d'aspic maigre en faisant cuire des poissons ou des débris de poissons (merlan ou brochet par exemple) dans de la gelée de veau ; clarifiez-la.

Mettez dans des moules à dariole un peu de cette gelée, puis une ou plusieurs huîtres simplement blanchies dans leur eau ; au-dessus, de la mayonnaise à la moutarde, aromatisée ou non avec des œufs de homard ; couvrez de gelée ; continuez ces alternances jusqu'à ce que les moules soient pleins. Faites prendre sur glace.

Démoulez au moment de servir.



---

1. D'une façon générale, les sauces chaud-froid sont constituées par un mélange en proportions égales de sauces à base de consommé de substances animales, blondes ou brunes, avec de la gelée blonde ou brune.

Pour les poissons, les mollusques et les crustacés, on se sert d'un mélange de velouté, d'allemande ou de sauce suprême maigre et de gelée maigre.

Les sauces chaud-froid destinées aux viandes blanches sont préparées avec de la sauce veloutée, de l'allemande ou de la sauce suprême et de la gelée blonde.

Pour les sauces chaud-froid destinées aux viandes noires, on emploie de l'espagnole et de la gelée brune.
Pour le gibier, on prend de l'espagnole au gibier et de la gelée de gibier.

On peut préparer de même des aspics de queues d'écrevisses ou de crevettes, de caviar, de corail d'oursins, de moules, etc.



Tous ces aspics constituent des hors-d'œuvre très appétissants.

On peut aussi les employer comme garniture autour d'un poisson froid en gelée, ce qui augmentera beaucoup la richesse du plat.

Coquilles Saint-Jacques.

Les peignes ou coquilles Saint-Jacques, « Pecten maximus » et « Pecten Jacobæus », sont des mollusques pélécypodes de la famille des Pectinidés. Leur chair est très délicate.

Voici l'une des meilleures façons de les préparer.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de vin blanc sec,
100 grammes de beurre,
30 grammes de fine champagne,
20 grammes de farine,
4 belles coquilles Saint-Jacques,
1 oignon,
1 échalote,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
mie de pain rassis tamisée,
persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Ouvrez les coquilles et recueillez leur eau. Lavez les mollusques à plusieurs reprises dans de l'eau fraîche ; enlevez les parties noires, mettez de côté séparément le blanc, le corail et les barbes.

Prenez les neuf dixièmes du vin blanc et de la fine champagne, faites cuire dedans le blanc et le corail avec le bouquet garni, l'oignon, du sel, du poivre ; retirez-les et remplacez-les par les barbes ; laissez-les cuire.

Passez la cuisson.

Coupez en morceaux un peu gros le blanc et le corail.

Réservez les barbes.

Faites cuire les champignons avec du beurre, un peu de sel et du jus de citron.

Hachez fin les barbes, les champignons et le persil.

Mettez dans une casserole du beurre, la farine et l'échalote hachée, laissez dorer légèrement ; mouillez avec une quantité suffisante de jus de cuisson additionné d'eau filtrée des mollusques, ajoutez le hachis de barbes, champignons et persil : cela constituera la farce.

Prenez alors les valves creuses des quatre coquilles, foncez-les de beurre, étendez sur le beurre un quart du blanc et du corail, au-dessus un quart de la farce, saupoudrez de mie de pain tamisée et terminez par un petit morceau de beurre ; arrosez avec le reste du vin et de la fine champagne mélangés.

Mettez au four pendant dix minutes pour gratiner.

Au gaz, il faudrait le double de temps environ.

Coquilles Saint-Jacques.

(Autre formule)

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de vin blanc,
150 grammes de champignons de couche,
100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
8 coquilles Saint-Jacques,
3 échalotes,
chapelure,
sel et poivre.

Ouvrez les coquilles, détachez les mollusques, lavez-les à plusieurs reprises dans de l'eau fraîche ; enlevez les parties noires et les barbes ; réservez séparément le blanc et le corail. Coupez le blanc en morceaux, laissez le corail entier ; faites-les revenir dans 30 grammes de beurre, ajoutez ensuite les échalotes hachées, la farine, les champignons pelés et émincés ; remuez pendant quelques instants, puis mouillez avec le vin blanc ; salez, poivrez au goût. Laissez cuire pendant une dizaine de minutes ; réduisez la cuisson.

Mettez alors la crème ; concentrez la sauce sans faire bouillir.

Emplissez quatre valves creuses des coquilles avec l'appareil ci-dessus, saupoudrez de chapelure, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux. Faites gratiner au four.

Coquilles Saint-Jacques à la portugaise.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de tomates,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de beurre,
8 coquilles Saint-Jacques,
1 merlan,
1 carotte,
1 oignon,
vin blanc,
jus de citron,
persil haché,
thym, laurier,
sel et poivre.

Ouvrez les coquilles ; recueillez l'eau ; lavez les mollusques à l'eau froide ; mettez à part le blanc et le corail ; réservez les barbes.

Videz le merlan ; lavez-le ; coupez-le en tronçons.

Mettez dans une casserole du vin blanc, l'eau des coquilles, le merlan, les barbes réservées, l'oignon et la carotte coupés en morceaux, du thym, du laurier, du sel et du poivre ; laissez cuire jusqu'à obtention de quelques cuillerées de liquide. Passez ce fumet ; ajoutez-y un peu de beurre et faites pocher dedans le blanc et le corail réservés.

En même temps, préparez un appareil portugais en faisant cuire à la casserole, dans un peu de beurre, les tomates pelées et épépinées, les champignons pelés, passés au jus de citron et hachés ; assaisonnez avec sel et poivre, ajoutez du persil ; amenez par concentration l'appareil à la consistance d'un velouté. Au dernier moment, incorporez-y, en fouettant, le reste du beurre.

Dressez, dans un plat en porcelaine allant au feu, le blanc et le corail pochés dans le fumet ; masquez-les avec l'appareil portugais ; chauffez au four pendant quelques minutes ; puis servez.

C'est absolument exquis.

Ragoût de coquilles Saint-Jacques.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de bonne sauce tomate,
60 grammes de beurre,

50 grammes de fine champagne ou de cognac,
5 grammes de persil,
1 gramme d' ail,
8 coquilles Saint-Jacques,
parmesan ou gruyère,
sel, poivre, paprika.

Enlevez les mollusques des coquilles ; lavez-les bien dans de l'eau froide.

Faites revenir le blanc, coupé en morceaux, et le corail dans 30 grammes de beurre, flambez avec la fine champagne ou le cognac, salez, poivrez, ajoutez l'ail haché et la sauce tomate ; laissez cuire pendant une dizaine de minutes ; mettez ensuite le persil haché et continuez la cuisson pendant quelques minutes encore. Goûtez, relevez avec un peu de paprika.

Emplissez les coquilles avec le ragoût, saupoudrez de parmesan ou de gruyère râpé, mettez dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux ; poussez au four pour gratiner.

Coquilles Saint-Jacques froides.

Enlevez les mollusques des coquilles ; lavez-les à l'eau froide ; puis faites cuire le blanc et le corail dans du vin blanc avec sel, poivre, échalotes et aromates au goût. Retirez le blanc et le corail ; escalopez le blanc ; concentrez fortement la cuisson ; passez-la. Laissez refroidir.

Garnissez les valves profondes des coquilles avec le blanc, le corail et des rondelles d'œufs durs, masquez avec une mayonnaise simple ou composée dans laquelle vous aurez fait entrer le jus de cuisson concentré des coquilles.

C'est un excellent hors-d'œuvre.

Moules[1] au naturel.

Pour quatre personnes prenez :

3 litres de moules,
persil,
sel et poivre.

Grattez soigneusement les moules une par une ; jetez celles qui ne se referment

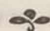
1. Mytilus edulis ; famille des Mytilidés.

pas, elles sont mortes ; lavez-les jusqu'à ce que l'eau soit absolument claire ; égouttez-les.

Mettez dans une casserole les moules, du persil, du sel et du poivre au goût. Faites sauter le tout ensemble de façon que les moules cuisent rapidement, ce qui demande quatre à cinq minutes. Enlevez les moules et tenez-les au chaud dans un plat couvert ; passez l'eau au chinois ; laissez-la déposer ; décantez-la.

Servez les moules dans le plat et le jus à part.

C'est la façon la plus simple de préparer les moules.



Les moules au naturel, refroidies, sont excellentes en salade, assaisonnées avec une mayonnaise.

Moules au citron.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de carottes,
65 grammes de beurre,
30 grammes d' échalotes,
20 grammes de farine,
3 litres de moules,
4 citrons,
bouquet garni,
sel, poivre, quatre épices.

Nettoyez les moules comme il est dit plus haut.

Faites cuire dans 30 grammes de beurre carottes et échalotes émincées, bouquet garni, le tout assaisonné au goût avec sel, poivre et quatre épices. Déglacez avec le jus des citrons, puis ajoutez les moules et faites-les cuire rapidement en les sautant. Tenez-les au chaud.

Faites dorer légèrement la farine dans 15 grammes de beurre, mouillez avec l'eau des moules passée et décantée ; laissez cuire pendant un moment ; enfin, montez la sauce avec le reste du beurre.

Dressez les moules débarrassées d'une de leurs valves sur un plat et servez.

Envoyez la sauce dans une saucière.

La moule se marie très bien avec le citron.

Moules au vin blanc.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de vin blanc,
100 grammes de carottes,
30 grammes d' échalotes,
30 grammes de beurre,
1 gramme d' ail,
3 litres de moules,
bouquet garni,
persil,
sel et poivre.

Nettoyez les moules comme précédemment.

Mettez dans une casserole les carottes coupées en rondelles, les échalotes, l'ail, le bouquet, le vin et faites cuire le tout avec un peu de sel et de poivre pendant une demi-heure environ. Passez, ajoutez ensuite les moules et sautez le tout jusqu'à ce que les moules soient cuites. Filtrez et décantez la cuisson ; montez-la au beurre et saupoudrez de persil haché.

Enlevez une valve des coquilles ; servez les moules sur un plat et la sauce à part dans une saucière.

C'est, à peu de chose près, la formule classique des moules à la marinière.

Moules à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de champignons,
200 grammes de crème,
100 grammes de beurre,
100 grammes de carottes,
30 grammes de farine,
3 litres de moules,
vinaigre (facultatif),
bouquet garni,
sel et poivre.

Nettoyez soigneusement les moules.

Pelez les champignons ; hachez-les.

Faites cuire à petit feu les carottes coupées en rondelles minces et le bouquet

garni dans 40 grammes de beurre, pendant une demi-heure environ ; salez et poivrez ; ajoutez ensuite les moules et faites-les s'ouvrir en les sautant pendant le temps nécessaire pour qu'elles soient cuites. Tenez-les au chaud.

Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre et les champignons hachés ; faites-les suer, puis ajoutez la farine, tournez sans laisser prendre couleur, mouillez avec l'eau des moules passée au chinois et décantée. Laissez cuire pendant quelques minutes ; enfin, montez la sauce avec le reste du beurre et la crème ; goûtez et ajoutez du vinaigre, si vous l'aimez.

Après avoir enlevé une valve à chaque coquille, dressez les moules sur un plat ou sur autant de plats qu'il y a de convives, masquez-les avec la sauce et servez.

Les moules à la crème sont exquises et font très bonne figure dans un déjeuner d'amateurs.

Moules au gratin.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
50 grammes de parmesan râpé,
50 grammes de gruyère râpé,
15 grammes de farine,
10 grammes de mie de pain rassis tamisée,
3 litres de moules,
1 beau tourteau.

Faites cuire le tourteau, au court-bouillon, comme une langouste, videz-le, réservez séparément la chair[1] et l'intérieur.

Passez l'intérieur en purée, réservez. Un beau tourteau fournit 200 grammes de purée environ.

Mettez les moules bien nettoyées dans une casserole avec du sel et du poivre, faites-les s'ouvrir à feu vif ; au bout de quatre à cinq minutes elles seront cuites. Sortez-les des coquilles et tenez-les au chaud.

Passez l'eau des moules et concentrez-la.

Faites blondir la farine dans le beurre, mettez la purée de tourteau, donnez quelques bouillons ; ajoutez la crème, 45 grammes de gruyère et 45 grammes de parmesan, mélangez, goûtez, mouillez avec la quantité d'eau de moules nécessaire

1. La chair du tourteau peut être servie à part, comme de la chair de langouste, avec une sauce à l'huile et au vinaigre ou avec une mayonnaise. On pourrait aussi, dans la préparation, la mélanger avec les moules, mais j'estime qu'il vaut mieux s'en servir à part.

et suffisante pour assaisonner convenablement, chauffez encore un peu jusqu'à bonne consistance.

Prenez un plat allant au feu, foncez-le d'un peu de cet appareil, disposez dessus les moules, couvrez-les avec le reste de l'appareil, saupoudrez avec le reste des fromages mélangés à la mie de pain et faites gratiner, à four doux, pendant un quart d'heure.



On peut, dans le même esprit, faire un tourteau gratiné, en remplaçant les moules par la chair du tourteau ; dans ce cas, on sert la préparation dans la carapace du tourteau.



Il va sans dire que les homards et les langoustes peuvent être apprêtés et servis de même.

Suçarelle de moules.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de crème,
100 grammes de beurre,
100 grammes de mie de pain rassis tamisée,
100 grammes de purée de tomates,
3 grammes d' ail haché,
3 litres de moules,
4 anchois,
2 jaunes d'œufs,
1 oignon moyen,
lait,
sel, poivre, paprika.

Pilez les anchois avec 50 grammes de beurre ; passez le tout au tamis.

Nettoyez les moules ; mettez-les dans une casserole avec les trois quarts de l'ail et faites-les s'ouvrir à feu vif. Enlevez-les des coquilles ; réservez-en quelques-unes dans l'une de leurs valves ; tenez-les au chaud. Réduisez un peu l'eau des moules ; passez-la, décantez-la, réservez-la.

Faites revenir dans du beurre l'oignon ciselé très fin et le reste de l'ail, ajoutez le beurre d'anchois, la purée de tomates, la mie de pain trempée dans du lait, égouttée et écrasée, du sel, du poivre et du paprika ; éclaircissez avec l'eau des moules jusqu'à consistance convenable. Laissez cuire à petit feu pendant 15 à 20 minutes.

Au dernier moment, liez avec la crème et les jaunes d'œufs sans faire bouillir; mettez les moules et le reste du beurre; chauffez pendant un instant et servez dans un plat dont vous aurez décoré le bord avec les moules réservées.



On peut préparer une autre suçarelle en remplaçant dans la formule précédente la crème et les jaunes d'œufs par de l'ailloli.

Cela convient aux grands mangeurs d'ail.



Comme variantes, on peut, dans les deux cas, faire gratiner le plat après l'avoir saupoudré d'un mélange de mie de pain rassis tamisée et de fromage râpé.

Moules sautées panées.

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de mie de pain rassis tamisée,
150 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
60 grammes d' oignons,
5 grammes de persil haché,
3 litres de moules,
sel et poivre.

Mettez les moules bien nettoyées dans une casserole et faites-les s'ouvrir à feu vif. Jetez celles qui resteraient fermées, enlevez à chacune des autres une valve de la coquille et tenez-les au chaud.

Ciselez fin les oignons avec un couteau frotté d'ail pour les parfumer légèrement, faites-les blondir avec le beurre dans une sauteuse, ajoutez ensuite la mie de pain et amenez-la à la même couleur que les oignons; salez, poivrez, saupoudrez de persil haché, puis mettez les moules et faites sauter le tout pendant une douzaine de minutes; mouillez ensuite avec la crème et continuez à faire sauter jusqu'à ce que la crème soit absorbée.

Tout l'appareil doit entrer et s'attacher dans l'intérieur des coquilles.

Servez chaud, sans sauce.

Les moules sautées panées préparées ainsi doivent être moelleuses sous une enveloppe légèrement résistante.

Moules frites.

Prenez de belles et grosses moules, nettoyez-les soigneusement, faites-les s'ouvrir sur le feu, retirez-les des coquilles, roulez-les dans de la farine et plongez-les, ainsi enrobées, dans un bain chaud d'huile d'olive.

Servez-les aussitôt soit telles quelles, soit accompagnées d'une sauce hollandaise aromatisée au goût.

A Constantinople, où j'ai goûté pour la première fois des moules frites, on les sert comme hors-d'œuvre et on les mange en buvant du mastic[1].



On peut préparer de même les huîtres.

Ormeaux.

Les ormeaux, ou haliotides, scientifiquement « Haliotis tuberculata », sont des mollusques gastéropodes qui vivent dans les fentes des rochers et ne peuvent guère être capturés qu'au moment des grandes marées. En France, on les trouve surtout sur les côtes de la Bretagne.

On peut faire sauter les ormeaux ou les préparer en ragoût.

Dans les deux cas, on commence par les enlever de leur coquille, on leur arrache l'intestin, ce qui se fait aisément à l'aide d'un couteau, on les lave à plusieurs reprises et on les brosse bien pour enlever toutes les parties noires, enfin on les bat avec un battoir en bois pour les attendrir.

Lorsqu'on veut les faire sauter, on les fait cuire d'abord dans de l'eau salée pendant une heure, on les essuie, on les laisse refroidir et enfin on les fait sauter avec du beurre dans une poêle, pendant un quart d'heure, en les salant légèrement.

Lorsqu'on veut les préparer en ragoût, on les fait cuire à petit feu pendant une heure et demie à deux heures avec du beurre, des oignons, des carottes, du sel, du poivre au goût, de l'eau ou mieux du bouillon de poisson.

Certaines personnes trouvent le ragoût d'ormeaux plus digestible que les

---

1. Le mastic est la résine du *Pistachia lentiscus*. L'infusion alcoolique de cette résine, très prisée en Orient, a un goût rappelant celui de l'anisette.

ormeaux sautés. Quoi qu'il en soit, préparés de l'une ou de l'autre façon, les ormeaux constituent un plat qui, à Paris, n'est pas banal.

Escargots en coquilles.

L'escargot est un mollusque gastéropode de la famille des Hélicidés. L'espèce la plus recherchée est représentée par les gros escargots blancs, « Helix pomatia ».

Certaines personnes se refusent à considérer l'escargot comme comestible, parce qu'elles trouvent sa chair dure, indigeste, et qu'elles n'éprouvent en le mastiquant qu'une sensation analogue à celle que produirait un morceau de caoutchouc. D'autres déclarent que c'est l'assaisonnement seul qui fait passer le limaçon. Or, en réalité, l'escargot est délicat, et c'est précisément pour cela qu'il convient d'apporter des soins à sa préparation ; autrement, il perd facilement son goût. Cuit convenablement et aromatisé avec des condiments bien choisis et bien dosés, il est savoureux, tendre et digestible. Un de mes amis, à l'estomac délabré, ayant préparé des escargots en suivant à la lettre la méthode que je vais exposer et les ayant trouvés exquis, se laissa aller jusqu'à en manger quatre douzaines et sa surprise fut grande de ne ressentir aucun inconvénient de son imprudence.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de beurre fin,
100 grammes de vin blanc sec,
70 grammes de gros sel,
20 grammes de persil haché,
16 grammes de sel fin,
4 grammes 1/2 d'ail,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
72 beaux escargots de Bourgogne et, de préférence, des escargots de vigne,
court-bouillon très relevé, préparé avec eau, sel, poivre, carottes, panais, ail, thym, laurier, persil.

Sachez d'abord qu'il convient d'apprêter les escargots la veille du jour où l'on veut les manger ; ils s'imprègnent ainsi plus intimement des condiments qu'on leur adjoint ; ils sont plus et mieux parfumés que si on les apprête le jour même.

Si vous opérez en hiver, les escargots ont jeûné et ils sont recouverts d'une taie ; enlevez-la, faites ensuite dégorger les escargots dans le gros sel pendant une heure, puis lavez-les à cinq ou six reprises dans de l'eau froide, en changeant l'eau chaque fois. Si vous opérez en dehors de la saison hivernale, commencez par les faire jeûner pendant deux jours, puis procédez comme ci-dessus.

Faites cuire le court-bouillon pendant une demi-heure, mettez dedans les escargots, laissez-les cuire pendant une heure, puis refroidir un peu dans le liquide. Sortez-les ensuite du court-bouillon, retirez les corps des coquilles, lavez corps et coquilles dans de l'eau chaude salée et essuyez-les. Enlevez, si cela est nécessaire, l'extrémité noire de l'animal qui représente l'intestin et qui, en été, est souvent terreux et amer.

Triturez dans un mortier le beurre, le persil, le sel fin, l'ail et le poivre fraîchement moulu, de façon à avoir une farce parfaitement homogène.

Remettez les mollusques dans leurs coquilles et achevez le remplissage avec cette farce.

Au moment du repas, placez les escargots, l'orifice de la coquille en l'air, dans un plat allant au feu et au fond duquel vous aurez mis un peu d'eau pour éviter que le vase et les coquilles brûlent, arrosez légèrement chaque escargot avec un peu de vin blanc sec, au moyen d'une pipette, et chauffez sur un feu doux jusqu'à ce que la farce commence à bouillir dans la coquille. A ce moment, l'ail est cuit et tout est à point.

Servez aussitôt avec fourchettes spéciales et pinces *ad hoc* pour éviter à vos convives de se brûler et de se tacher les doigts.

Faites verser du chablis dans les verres et vous entendrez des louanges.

Escargots en coquilles.

(Autre formule).

Pour six personnes prenez :

300 grammes de vin blanc sec,
300 grammes de madère,
250 grammes de beurre,
100 grammes de fine champagne,
70 grammes de sel gris,
70 grammes de persil haché,
7 grammes 1/2 du mélange aromatique ci-après,
72 beaux escargots de Bourgogne,
2 belles échalotes,
1 gousse d'ail,
1 sachet contenant thym, laurier, ail, échalote,
1 pied de veau.

On prépare le mélange aromatique en pulvérisant très fin, tamisant et mélangeant intimement ensemble :

100 grammes de sel blanc,
6 grammes de piment,
6 grammes de clous de girofle,
3 grammes de feuilles de laurier,
3 grammes de thym,
3 grammes de muscade,
3 grammes de basilic,
1 gramme 1/2 de poivre blanc,
1 gramme 1/2 de coriandre,
1 gramme 1/2 de cannelle de Ceylan.

Mettez les escargots dans une marmite pleine d'eau, chauffez et, après le premier bouillon, retirez les corps des coquilles. Laissez les mollusques en contact avec le sel gris pendant une demi-heure, lavez-les ensuite à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau reste claire.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, le madère, la fine champagne, le pied de veau et le sachet ; passez-le ; ajoutez les escargots blanchis et faites mijoter au four. Au bout de quatre heures, retirez la marmite du feu et laissez refroidir les escargots dans leur cuisson.

Lavez et séchez les coquilles.

Mettez au fond des coquilles un peu du court-bouillon pris en gelée, puis les mollusques et garnissez avec une farce obtenue en triturant dans un mortier le beurre, le persil haché, le mélange aromatique, les échalotes et l'ail, de façon à avoir une pâte homogène.

Enfin, au moment du repas, faites chauffer comme précédemment, mais sans ajouter de vin blanc.

Escargots piqués, sautés et panés.

Voici enfin une formule employée dans le Midi.

Faites bouillir dans de l'eau des escargots, mis au point par le jeûne, d'abord pendant une demi-heure à petit feu, puis pendant une autre demi-heure à gros bouillons. Égouttez-les et jetez l'eau de cuisson.

Retirez les escargots de leurs coquilles, piquez chaque escargot avec un filet de jambon gras, puis remettez-les dans les coquilles, enduites de quelques gouttes d'huile d'olive.

Plongez les escargots ainsi apprêtés dans de l'eau bouillante assaisonnée, aromatisée et relevée avec sel, poivre, fenouil, laurier, menthe, thym, eau-de-vie et laissez-les cuire pendant trois heures.

Concentrez une partie de la cuisson, corsez-la avec de la glace de viande,

ajoutez-y des fines herbes, de la chair d'anchois hachée, des noix pilées, de la mie de pain rassis tamisée, le tout lié avec des jaunes d'œufs.

Mettez cette sauce et les escargots dans une sauteuse et faites sauter de façon à faire pénétrer toute la sauce dans les coquilles.



On peut également retirer les escargots des coquilles et les servir dans la sauce.

Escargots en brochettes.

Préparez et faites cuire les escargots comme il est dit p. 304. Laissez-les refroidir dans la cuisson ; retirez les corps de coquilles et enlevez les intestins.

Enfilez les escargots cuits sur des brochettes, en intercalant entre eux de minces lamelles de lard maigre.

Préparez un beurre d'escargots comme il est dit p. 305 ; liquéfiez-le ; trempez dedans les brochettes garnies de façon à les bien imprégner de beurre aromatisé ; passez-les ensuite dans de la mie de pain rassis tamisée ; puis faites-les griller, à feu dessus, en les arrosant avec le reste du beurre fondu.

Servez très chaud.



POISSONS

Matelote au vin blanc.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de poisson : anguille d'eau douce[1], carpe[2] ou brème[3], par exemple,
500 grammes de vin blanc sec[4],
250 grammes d' eau,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de laitances et d'œufs de poissons,
125 grammes de beurre,
125 grammes d' oignons épluchés,
50 grammes de fine champagne,
30 grammes de farine,
12 petites tranches de pain,
6 écrevisses,
fumet de poisson ou, à défaut, glace de viande,
bouquet garni,
sel et poivre.

Coupez le ou les poissons en tronçons.

Faites un roux avec du beurre et la farine, ajoutez le bouquet garni et les oignons entiers ; mouillez avec l'eau, le vin et la fine champagne, salez et poivrez au goût ; laissez cuire pendant une heure.

Mettez ensuite le poisson ; laissez-le cuire plus ou moins longtemps, suivant sa dureté et la grosseur des morceaux. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons et corsez avec du fumet de poisson ou de la glace de viande.

---

1. Anguilla vulgaris ; famille des Murénidés.
2. Cyprinus carpus ; famille des Cyprinidés.
3. Cyprinus brama ; famille des Cyprinidés.
4. Lorsque le vin employé est âpre, il est bon de l'adoucir avec un peu de sucre.

Au dernier moment, faites frire les petites tranches de pain dans le reste du beurre.

Enlevez le bouquet garni, passez la sauce si vous n'aimez pas trouver les oignons, dressez la matelote sur un plat, garnissez avec les croûtons, les écrevisses, les laitances et les œufs de poissons cuits à part et servez.



On peut préparer de même la matelote de brochet : c'est exquis.

Matelote au vin rouge.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de poisson : anguille de rivière, brême, brochet ou carpe,
500 grammes de têtes, arêtes ou parures de poissons,
450 grammes de bon vin rouge de Bourgogne,
250 grammes de champignons,
250 grammes de laitances et œufs de poissons,
125 grammes de beurre,
75 grammes d' oignons ciselés,
30 grammes de farine,
1/2 litre d' eau,
12 petites tranches de pain,
6 écrevisses,
bouquet garni composé de 10 grammes de persil, 1/2 feuille de laurier et quelques brindilles de thym,
ail, au goût,
sel et poivre.

Nettoyez et pelez les champignons ; réservez les pelures.

Coupez le ou les poissons en tronçons.

Préparez un fond de poisson en faisant cuire ensemble, à l'étuvée, déchets de poissons, oignons, ail, pelures de champignons, bouquet garni, sel, poivre, vin et eau pendant une heure environ. Passez-le au tamis.

Faites un roux avec du beurre et de la farine ; mouillez avec le fond, mettez le poisson, laissez cuire. Un quart d'heure avant la fin, ajoutez les champignons.

Dressez la matelote sur un plat ; garnissez avec les tranches de pain, dorées dans le reste du beurre, les écrevisses, les laitances et les œufs de poissons cuits à part, puis servez.

Matelote à l'ail.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de vin blanc,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de laitances et d'œufs de poissons,
110 grammes de beurre,
20 grammes d' ail,
15 grammes de persil haché,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de poivre,
12 petites tranches de pain,
6 écrevisses,
1 anguille vivante pesant 1 kilogramme environ,
1/2 feuille de laurier,
fumet de poisson ou, à défaut, glace de viande.
thym.

Tuez l'anguille, dépouillez-la, videz-la, coupez-lui la tête et débitez le reste en tronçons.

Faites bouillir pendant une heure dans le vin la tête d'anguille, l'ail, 10 grammes de persil, du thym, le laurier, le sel et le poivre.

Passez ce court-bouillon, mettez dedans les tronçons d'anguille, laissez-les cuire pendant une demi-heure. En même temps, faites cuire à part les champignons dans 50 grammes de beurre.

Liez la sauce avec la farine maniée avec le reste du beurre, ajoutez du fumet de poisson ou de la glace de viande, laissez cuire encore un peu. Un instant avant la fin, mettez les champignons.

Dressez les tronçons d'anguille sur un plat, masquez-les avec la sauce, disposez les champignons autour, saupoudrez de persil, achevez de garnir le plat comme précédemment avec les croûtons frits, les écrevisses, les laitances et les œufs de poissons cuits à part et servez.

Matelote blanche.

Prenez comme poissons, seuls ou mélangés, une anguille de rivière, une carpe ou une tanche[1]. Coupez le ou les poissons en tronçons, passez-les dans du beurre, puis retirez-les.

---

1. Tinca vulgaris, famille des Cyprinidés.

Faites blondir de la farine dans du beurre, mouillez avec du vin blanc, de préférence du bordeaux un peu sec, ajoutez une pointe d'échalote, de l'oignon, du sel et du poivre au goût, laissez cuire ; mettez ensuite le poisson et laissez-le pendant le temps nécessaire pour qu'il soit cuit à point.

Retirez-le et tenez-le au chaud.

Montez la cuisson à la crème et acidulez légèrement avec du jus de citron.

Servez le poisson masqué avec la sauce et entouré de croûtons frits dans du beurre.

Poissons d'eau douce à la juive.

Il existe plusieurs façons de préparer le poisson à la juive ; en voici trois ayant chacune sa caractéristique.

A. — Pour six à huit personnes prenez :

125 grammes d' oignons,
125 grammes d' échalotes,
50 grammes de sel gris,
45 grammes d' huile blanche,
30 grammes de persil,
30 grammes de farine,
5 grammes d' ail,
1 litre d' eau filtrée,
20 grains de poivre,
1 brochet vivant ou 1 carpe laitée vivante, pesant 1 kilogramme 1/2 à 2 kilogrammes,
gingembre,
sel blanc,
poivre fraîchement moulu.

Tuez le poisson, grattez-le, lavez-le bien avant de le vider, essuyez-le, entaillez le ventre et sortez avec précaution tout l'intérieur. Mettez à part le foie et la laitance, recueillez le sang. Coupez le poisson en tronçons de 5 centimètres d'épaisseur environ, mettez-le, y compris la tête dont vous aurez enlevé les branchies, dans un vase d'assez grandes dimensions ; saupoudrez avec le sel gris et laissez en contact pendant six heures en été et douze heures en hiver. Au bout de ce temps, sortez le poisson et secouez-le pour enlever l'excès de sel.

Hachez très fin, séparément, les oignons et les échalotes puis, ensemble, le persil et l'ail.

Mettez l'huile dans une casserole en cuivre étamé, chauffez jusqu'à ce qu'elle

fume ; ajoutez d'abord l'oignon haché et tournez sans interruption jusqu'au moment où il commencera à jaunir légèrement, puis l'échalote et continuez à tourner jusqu'à ce que l'ensemble ait une belle couleur jaune clair, enfin la farine, en tournant toujours jusqu'à ce que le tout devienne également jaune clair. Mouillez avec l'eau filtrée, faites bouillir, mettez le persil, l'ail, le poivre en grains, et un peu de gingembre, au goût.

Plongez le poisson dans ce court-bouillon qui devra le couvrir juste. S'il est insuffisant, ajoutez de l'eau bouillante.

Faites cuire, en casserole découverte, à gros bouillons, pendant 30 à 35 minutes, goûtez pendant la cuisson et ajoutez, s'il y a lieu, le sel et le poivre qui pourraient manquer. Retirez la casserole du feu et couvrez-la pendant un quart d'heure avec un plat contenant de l'eau froide, afin de raffermir le poisson. Découvrez ensuite en évitant qu'il tombe de l'eau sur votre préparation ; puis dressez les morceaux sur un plat long de manière à reconstituer le poisson. Écrasez alors le foie et la laitance, ajoutez-les avec le sang au jus de cuisson, chauffez ensemble sans laisser bouillir et versez sur le poisson. Laissez reposer suffisamment pour que la sauce se prenne en gelée.

Au moment de servir, décorez avec une garniture de persil.

Ce plat, très relevé et très original, n'est pas toujours apprécié à sa valeur la première fois qu'on y goûte.



On peut préparer de même une truite saumonée.

On peut également ajouter une darne de saumon à une carpe ou à un brochet.



B. — Prenez les proportions de poissons indiquées précédemment et commencez par les préparer et les saler comme il a été dit plus haut ; puis, suivant la grosseur de l'animal, et en laissant intactes la peau ainsi que l'arête du milieu, levez dans chaque tranche de poisson, près du dos et de chaque côté de l'arête, des rondelles de chair de 2 à 4 centimètres de diamètre.

Hachez très fin 125 grammes d'oignons, hachez aussi les rondelles de chair extraite, réunissez le tout et continuez à hacher, ajoutez ensuite un peu de mie de pain tamisée et légèrement mouillée de lait, un œuf entier, du sel, du poivre, un peu de beurre fondu ; triturez le tout jusqu'à l'obtention d'une farce fine.

Emplissez avec cette farce les vides existant dans les tranches de poisson par le fait de l'enlèvement des rondelles.

Préparez dans une casserole, en cuivre étamé et munie d'un couvercle, un court-bouillon composé d'eau, de 2 carottes émincées, 3 blancs de poireaux coupés en morceaux, 1 racine de persil, 2 ou 3 oignons coupés en rondelles, sel, poivre au goût et laissez cuire pendant une demi-heure. Évitez en particulier l'excès de sel. Mettez dedans le poisson morceau par morceau, les morceaux de tête les premiers au fond. Faites cuire à feu vif, ajoutez toutes les 5 ou 10 minutes une petite cuillerée d'eau froide. La cuisson totale doit durer une heure. Une demi-heure avant de retirer le poisson de la casserole, aromatisez avec un peu d'infusion de safran si vous l'aimez.

Dressez les morceaux du poisson sur un plat et servez avec une réduction de la cuisson passée au tamis.

Le poisson ainsi préparé peut être mangé chaud ou froid, à volonté.

C'est un plat très convenable qui a incontestablement moins de caractère que le précédent, mais qui plaît davantage. Il diffère de ce qui se mange couramment et il est intéressant à ce point de vue.



C. — Enfin, voici une formule de carpe froide à la juive, de la cuisine alsacienne.

Pour six personnes prenez :

45 grammes d'huile d'olive,
30 grammes d'oignons,
15 grammes de farine,
10 grammes d'ail,
5 grammes de persil haché,
1 belle carpe laitée pesant 1 kilogramme 1/2 environ,
bouillon de poisson, préparé comme il est dit p. 218,
sel et poivre.

Ecaillez, videz et lavez le poisson.

Faites revenir les oignons ciselés fin dans l'huile ; lorsqu'ils seront bien dorés, ajoutez l'ail haché fin et la farine ; laissez prendre couleur.

Mettez le tout avec le poisson dans une casserole assez grande pour le contenir entier ; mouillez suffisamment avec du bouillon de poisson pour que la carpe baigne dedans aux trois quarts ; assaisonnez avec sel et poivre. Laissez cuire pendant une demi-heure environ.

Dressez la carpe sur un plat ; concentrez la cuisson ; passez-la et masquez-en la carpe. Saupoudrez avec le persil et laissez refroidir.

Paupiettes[1] de poissons braisées.

Prenez un beau brochet ou une belle sole, par exemple ; nettoyez le poisson, levez-en les filets, salez-les et, suivant leur dimension, employez-les entiers ou coupez-les en deux.

Faites dorer des oignons hachés dans du beurre ; préparez ensuite une farce avec les oignons revenus, de la chapelure, des cèpes secs détrempés et coupés fin, du sel, du poivre, liez-la avec un jaune d'œuf.

Étendez sur chaque filet une partie de cette farce, roulez en paupiettes, ficelez, enduisez-les d'un mélange de chapelure et de jaune d'œuf, faites revenir à la poêle dans du beurre, puis achevez la cuisson dans une casserole en mouillant avec du bouillon de poisson convenablement aromatisé de légumes. A la fin, ajoutez un peu de jus de citron, réduisez la sauce, colorez-la au besoin avec un peu de caramel et masquez-en les paupiettes.

Friture mélangée maigre.

Les fritures mélangées « fritto misto » sont des plats de la cuisine italienne. On les prépare avec différents éléments : poissons, crustacés, mollusques ; viandes blanches ; issues (rognons, cervelles, pieds, tripes, foie, ris, moelle, etc.) ; légumes (choux-fleurs, fonds d'artichauts, aubergines, courgettes, etc.).

La composition des fritto misto est variable avec les goûts et les saisons.

Voici un exemple de fritto misto de poissons, de crustacés et de mollusques.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de marinade au vin blanc, p. 385,
125 grammes d' éperlans[2],
125 grammes de goujons[3],
12 belles huîtres,
12 écrevisses,
1 sole,

---

1. Les paupiettes sont des tranches de chair de poisson ou de viande enduites d'une farce ou recouvertes d'une garniture et roulées.
2. Osmerus eperlanus, famille des Salmonidés.
3. Gobio fluviatilis, famille des Cyprinidés.

jaunes d'œufs,
farine,
mie de pain rassis tamisée,
persil,
jus de citron,
cayenne, paprika.

Faites cuire les écrevisses ; décortiquez-les.

Levez les filets de la sole ; coupez-les en languettes.

Mettez dans la marinade filets de sole, éperlans, goujons et queues d'écrevisses ; laissez-les dedans pendant une demi-heure.

Passez ensuite ces différents éléments et les huîtres dans de la farine, puis dans des jaunes d'œufs battus et enfin dans de la mie de pain rassis tamisée, assaisonnée avec cayenne et paprika, au goût.

Faites frire successivement, dans de l'huile bien chaude, d'abord les filets de sole, ensuite les éperlans et les goujons, et en dernier lieu les queues d'écrevisses et les huîtres.

Dressez les éléments de la friture sur un plat, arrosez-les avec du jus de citron, décorez avec du persil frit et servez.

Friture de laitances, sauce moutarde.

Pour douze personnes prenez :

1° 36 laitances de harengs ou 12 laitances de carpes ;

2° pour la pâte à frire :

200 grammes de petite bière légère ou d'eau tiède,
125 grammes de farine,
30 grammes d' huile d'olive ou de beurre fondu,
3 grammes de sel,
2 œufs ;

3° pour la sauce :

300 grammes d' eau chaude,
90 grammes de beurre,
50 grammes de crème épaisse,

30 grammes de farine de gruau,
12 grammes de sel blanc,
12 grammes de moutarde à l'estragon ou aux fines herbes,
5 à 8 grammes de vinaigre ou de jus de citron, au goût,
2 grammes de moutarde en poudre,
1 gramme 1/2 de poivre fraîchement moulu.

Préparez une pâte légère avec les éléments indiqués ci-dessus.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, mettez-les de côté pour les fouetter ultérieurement. Mélangez tout le reste de façon à obtenir une pâte lisse sans grumeaux, ayant la consistance d'une crème anglaise. Laissez-la reposer pendant une heure.

Battez les blancs de manière à les rendre très fermes, incorporez-les à la pâte au moment de l'employer.

Enrobez dans cette pâte les laitances de poisson, faites-les frire dans de la graisse très chaude, puis servez-les avec une sauce moutarde chaude, qui n'est autre chose qu'une sauce blanche à la moutarde.



Commencez par faire une sauce blanche ordinaire. Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, la farine, le sel et le poivre ; chauffez, mélangez bien, puis mouillez avec l'eau et faites cuire en tournant pendant une dizaine de minutes environ. Ajoutez alors le reste du beurre par petits morceaux, puis la crème, le vinaigre ou le jus de citron, et chauffez un peu en tournant toujours jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.



Pour faire une sauce moutarde, mettez dans la sauce blanche que vous venez de préparer, les moutardes délayées avec le vinaigre ou le jus de citron.



En remplaçant la sauce blanche ordinaire par de l'allemande, on obtiendra une sauce moutarde bien supérieure. Voici la manière de la préparer : faites cuire de la farine dans du beurre sans laisser prendre couleur, mouillez avec un fond à base de veau et volaille, liez avec des jaunes d'œufs, puis achevez la sauce avec de la moutarde, du poivre et du cayenne, au goût.

Saucisson maigre.

Pour douze personnes prenez :

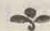
1 000 grammes d' anguille de rivière,
750 grammes de colin,
150 grammes de mie de pain rassis, avec un peu de croûte,
1 langouste œuvée, en vie, pesant 600 grammes environ,
sel blanc,
poivre fraîchement moulu.

Hachez séparément les poissons crus (anguille et colin) débarrassés de leurs arêtes, réunissez-les, hachez de nouveau, ajoutez le pain, hachez encore, salez, poivrez au goût, mélangez et triturez le tout.

Faites cuire la langouste pendant 10 minutes dans le court-bouillon indiqué p. 284. Laissez-la refroidir dans le liquide, puis retirez-en les œufs et incorporez-les, après les avoir passés à la double mousseline, au hachis préparé précédemment. Découpez la chair de la langouste en dés.

Prenez deux boyaux de bœuf, emplissez-les avec le hachis et les dés de langouste par couches alternées, ficelez et faites cuire les saucissons pendant 25 minutes dans le court-bouillon de la langouste.

Laissez-les refroidir dans la cuisson.



Comme variante, on peut remplacer la chair de langouste par des queues de crevettes.



On peut également préparer dans le même esprit des petites saucisses maigres, à manger chaudes, avec ou sans garniture.

Vol-au-vent.

Le vol-au-vent, triomphe de la pâtisserie française, dont la création remonte à un siècle environ, consiste en une croûte d'une extrême légèreté, qui lui a valu son nom, faite d'une façon spéciale et garnie d'un salpicon.

On prépare des vol-au-vent maigres et des vol-au-vent gras.

Voici la formule d'un joli vol-au-vent maigre.

Vol-au-vent de carême.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

500 grammes de farine,
500 grammes de beurre,
250 grammes d' eau,
10 grammes de sel ;

2° pour la garniture :

20 grammes d' œufs de homard crus,
24 quenelles de brochet et d'écrevisses de dimensions moyennes, préparées comme il est dit p. 328,
24 belles crevettes roses[1],
24 belles huîtres de Cancale ou de Marennes,
24 champignons de couche moyens,
1 petite langouste,
truffes à volonté,
vin de Champagne,
beurre,
jus de citron,
sel et poivre.

Préparez d'abord une pâte feuilletée.

Disposez sur une table la farine en cratère de volcan ou, comme l'on dit en cuisine, « formez fontaine », mettez dans le cratère le sel, un peu d'eau, malaxez et ajoutez le reste de l'eau en plusieurs fois.

Travaillez la pâte en la pressant et en l'allongeant avec la main ; pliez-la sur elle-même et allongez-la encore. Quand elle sera lisse, roulez-la et laissez-la reposer pendant quelques heures, ce qui lui permettra de lever un peu. Étendez-la alors au rouleau[2], étalez dessus le beurre ramolli ou rafraîchi suivant la saison, aplatissez et pliez en quatre, de façon à enfermer le beurre dans la pâte.

Faites au rouleau une abaisse aussi longue que possible sans déchirure, pliez-la en trois sur la longueur, puis repliez-la en trois dans l'autre sens et laissez-la

---

1. ou bouquet. Palœmon sarratus, famille des Carididés.
2. Les meilleurs rouleaux sont en buis ; les tables les meilleures pour abaisser la pâte sont en marbre.

reposer pendant 10 minutes ; elle a ainsi ce qu'on appelle *deux tours* de feuilletage. Recommencez l'opération deux autres fois en laissant reposer la pâte, chaque fois, après deux tours de feuilletage ; la pâte aura en tout six tours de feuilletage ; elle sera à point.

Faites avec cette pâte une abaisse de 35 millimètres d'épaisseur.

Mettez sur une plaque en tôle une abaisse protectrice de quelques millimètres de pâte à foncer[1], beurrez-la légèrement et posez dessus la pâte feuilletée que vous découperez au diamètre de 20 centimètres avec un couteau pointu, en suivant les bords plus ou moins ondulés d'un moule rond et cannelé.

Cela fait, enlevez le moule, dorez le dessus de la pâte à l'œuf sans dorer le bord, faites une incision de 15 millimètres de profondeur, sur tout le pourtour, à 25 millimètres du bord, pour préparer le couvercle.

Mettez à cuire au four moyennement chaud ; levez le couvercle de la croûte, évidez l'intérieur et consolidez les parois, s'il y a lieu, avec une partie de la pâte extraite.

Préparez en même temps la garniture : faites cuire, dans un bon court-bouillon au vin, la langouste et les crevettes, épluchez-les, réservez les parures ; coupez la queue de la langouste en petits cubes, conservez les queues des crevettes entières. Mettez à cuire dans le même court-bouillon les œufs de homard.

Faites blanchir les huîtres dans leur eau, passez l'eau, concentrez-la, réservez-la.

Épluchez les champignons, passez-les au jus de citron et faites-les cuire dans du beurre.

Faites cuire les truffes dans du vin de Champagne et coupez-les en petits cubes.

Tenez le tout au chaud.

Préparez une béchamel maigre, p. 269, en remplaçant une partie du beurre par du beurre de crustacés[2], accentuez la coloration avec le jus des œufs de homard passés au tamis à l'aide d'un pilon, ajoutez la cuisson des truffes, plus ou moins de l'eau des huîtres ; goûtez et complétez l'assaisonnement, de manière à avoir une sauce relevée.

Mélangez à la sauce les quenelles, les queues de crevettes, les huîtres, la langouste, les champignons et les truffes.

---

1. La composition de la pâte à foncer est la suivante :

150 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
70 grammes d' eau,
3 grammes de sel.

Préparez une pâte avec ces éléments, pétrissez-les bien, *fraisez* trois fois, c'est-à-dire pressez la pâte en la creusant avec le bord inférieur de la paume de la main ; enfin, abaissez-la au rouleau.

2. On prépare le beurre de crustacés avec les parures des écrevisses qui ont servi à la confection des quenelles, celles de la langouste et celles des crevettes qui ont été réservées.

Passez la croûte pendant cinq minutes à la bouche du four et garnissez-la aussitôt. Servez chaud.

Ce vol-au-vent me paraît digne d'un conclave.



Comme variantes, on peut préparer d'autres vol-au-vent plus simples, dans le même esprit.

Il suffit pour cela de supprimer quelques-uns des éléments de la formule précédente ou de les remplacer par d'autres éléments moins coûteux.

Pains de poissons.

Les pains de poissons sont des préparations chaudes ou froides de farces de poissons accompagnées d'une garniture et d'une sauce adéquates.

Lorsqu'ils doivent être servis chauds, la farce est faite essentiellement avec de la chair de poisson crue passée au tamis et additionnée de coulis d'écrevisses ou de crevettes, de crème fraîche, de crème de riz et d'œufs, le tout dûment assaisonné et amené à bonne consistance. L'appareil est mis dans un moule, tenu au bain-marie, et cuit au four. La cuisson achevée, le pain est démoulé sur un plat qu'on garnit au choix avec des écrevisses, des crevettes, des huîtres, des moules, des champignons, des truffes, etc., et servi avec accompagnement de sauce au fumet de poisson, de sauce homard, de sauce crevette, de sauce Nantua, de sauce normande, de sauce hollandaise, par exemple.

Lorsque les pains doivent être servis froids, on peut incontestablement, après les avoir préparés comme précédemment, les mettre à refroidir à la glacière. Mais le plus souvent ils sont préparés différemment : on les apprête avec de la chair de poisson cuite, passée au tamis et additionnée de foie gras, de sauce chaud-froid, de gelée et de beurre, le tout bien assaisonné et mélangé intimement de manière à fournir un bon appareil. Cet appareil est mis dans un moule tenu à la glacière jusqu'au moment de servir. On démoule le pain sur un plat, on le décore et on le garnit avec des beurres composés, des truffes, des écrevisses, des crevettes, etc., au goût, et on le sert en envoyant en même temps une sauce mayonnaise aux œufs de homard ou au corail d'oursins, par exemple.

Les pains de poissons sont surtout appréciés par les personnes qui ont la phobie des arêtes.



On peut préparer de façons analogues des pains de crustacés.

Caviar[1].

Le caviar est généralement servi comme hors-d'œuvre, seul ou avec du jus de citron et du pain beurré. On le présente souvent dans un bloc de glace creusé en hémisphère et décoré avec des tranches de citron. On peut aussi le servir sur canapés. En voici une formule.

Pour huit à dix personnes prenez :

240 grammes de caviar frais,
240 grammes de fromage de Hollande frais,
120 grammes de madère,
120 grammes de beurre,
60 grammes de curaçao Focking,
1 pain anglais.

Pilez ensemble le fromage et le beure, ajoutez le madère et le curaçao ; mélangez bien.

Coupez la mie du pain anglais en tranches d'un centimètre d'épaisseur, débitez-les en carrés et en losanges de six centimètres de côté. Faites-en 24. Étendez le mélange précédemment préparé sur l'une des faces des 24 canapés et mettez le caviar par-dessus. Servez froid.



On peut préparer d'une façon analogue des huîtres sur canapés.

Brochet[2] à la gelée.

Préparez ce mets la veille du jour où vous voudrez le manger ; il n'en sera que meilleur.

---

1. Le caviar, qui est importé de Russie, est constitué par des œufs saumurés d'esturgeon « Acipenser sturio » ou de sterlet « Acipenser ruthenus », poissons de la famille des Acipenséridés.
2. Esox lucius, famille des Esocidés.

Écaillez le brochet, videz-le, essuyez-le soigneusement et, si vous voulez lui conserver tout son arome, ne le lavez ni dehors, ni dedans.

Composez, de façon à vous permettre de couvrir complètement le poisson, un court-bouillon au vin (80 pour 100 de bon vin blanc et 20 pour 100 de vin rouge), relevé et parfumé avec bouquet garni, oignon, carotte, échalote, ail, épices, aromates au goût, et assaisonné avec sel et poivre en grains.

Faites cuire dedans le poisson, à petit feu, puis retirez-le, mettez-le sur un plat, masquez-le avec une réduction de la cuisson passée, additionnée de gélatine de pied de veau, obtenue en faisant cuire du pied de veau avec des légumes et en clarifiant le tout, laissez prendre ; décorez avec des tranches de citron et des fleurs de capucines.

La qualité de la gelée dépend essentiellement de la finesse des vins employés ; aussi, sans préconiser l'usage des grands vins, qui serait trop onéreux pour le résultat à atteindre, je recommande de prendre des vins de bonne qualité.

En principe, le brochet à la gelée est servi sans sauce ; cependant rien n'empêche de faire passer en même temps une saucière de rémoulade froide ordinaire ou de rémoulade verte, par exemple.



La rémoulade froide ordinaire est une mayonnaise additionnée d'un mélange d'échalotes ciselées, de cornichons hachés, de câpres et de moutarde.

Pour préparer une mayonnaise ordinaire, mettez deux jaunes d'œufs frais, dans une terrine, travaillez avec une cuiller en bois, puis versez petit à petit, en tournant constamment, de la bonne huile d'olive, en alternant avec quelques gouttes de jus de citron et en salant au fur et à mesure. Lorsque vous aurez assez de sauce, ajoutez un filet de vinaigre, mélangez intimement, goûtez et complétez l'assaisonnement, au goût, avec sel, poivre et jus de citron.

On peut également remplacer le jus de citron par de la pulpe de citron coupée en petits morceaux.



On obtient des variantes de rémoulade en incorporant à la rémoulade précédente de l'ail, des œufs durs hachés, des filets d'anchois, etc.



La rémoulade froide verte est une rémoulade ordinaire colorée par du vert d'épinards.

Pour obtenir le vert d'épinards, on fait blanchir des épinards avec un peu de persil ; le tout, rafraîchi, pressé, pilé, est passé à la double mousseline.



La carpe, comme le brochet, peut être préparée à la gelée ; la seule différence dans la préparation consiste dans la proportion des vins composant le court-bouillon. Pour la carpe, il convient de prendre 80 pour 100 de vin rouge et 20 pour 100 de vin blanc.



On peut aussi apprêter de même la truite, en particulier la truite saumonée, l'omble-chevalier[1], le lavaret[2], les bars[3], le saumon ; mais alors il est préférable de faire le court-bouillon au vin blanc seulement et de servir le poisson avec une sauce verte constituée par une mayonnaise colorée par du vert d'épinards.

Brochet demi-deuil.

Ce plat ne diffère du précédent que par la façon dont on le décore. Au lieu de tranches de citron et de fleurs de capucines, on emploie des rondelles de blanc d'œufs durs et de truffes, dont on fait une armure au poisson, en les disposant par-dessus la gelée, côte à côte, comme les cases d'un damier, chaque rondelle blanche encadrée de rondelles noires et réciproquement.



On peut préparer de même d'autres poissons : carpes, truites, truites saumonées, saumons, bars, etc. La sauce qui accompagnera le plat sera, de préférence, soit une simple mayonnaise verte, soit une rémoulade verte, suivant la finesse du poisson employé.

---

1. Salmo umbla, famille des Salmonidés.
2. Coregonus lavaretus, famille des Salmonidés.
3. Labrax lupus et Labrax nigrescens, famille des Porcidés.

Brochet farci rôti.

Pour quatre personnes prenez un brochet pesant 750 grammes environ, écaillez-le, videz-le et essuyez-le sans le laver. Piquez-le de lardons de chair d'anguille et de chair d'anchois, dans la proportion de deux lardons d'anguille pour un d'anchois.

Emplissez-le avec une farce composée de laitances de harengs frais, de mie de pain trempée dans du lait, puis égouttée, et de beurre manié avec du persil, le tout assaisonné au goût.

Bardez de lard, ficelez et faites cuire au four jusqu'à ce que la barde ait pris une couleur dorée.

Préparez une sauce avec du beurre, la cuisson du brochet et du jus de citron.

Servez le poisson sur un plat avec une garniture de légumes, et la sauce à part, dans une saucière.

Brochet aux pommes de terre et à la crème.

Écaillez, videz et essuyez le poisson, coupez-le en tronçons de 4 centimètres de longueur.

Pelez des pommes de terre nouvelles, coupez-les en tranches de 3 millimètres d'épaisseur.

Foncez de beurre un plat allant au feu, mettez sur le beurre une couche de tranches de pommes de terre, assaisonnez avec sel et poivre, disposez dessus une couche de tronçons de brochet, assaisonnez, remettez une couche de tranches de pommes de terre, assaisonnez encore, puis noyez le tout dans de la crème. Faites cuire au four, à feu doux, pendant une heure à une heure un quart, en arrosant fréquemment.

Les pommes de terre seront moelleuses, parfumées, imbibées de crème, et le tout délicieux.

Lorsque les pommes de terre dont on dispose sont vieilles, il est bon de les faire blanchir un peu avant de les employer.



On peut préparer, de même manière, un brochet jardinière, en employant, au lieu de pommes de terre seules, une jardinière de légumes composée de pommes de terre, carottes, navets, haricots verts, petits pois, petits champignons, pointes d'asperges, etc. ; c'est également très bon.

Bouchées de brochet farcies, sauce Nantua au coulis[1] d'écrevisses.

Pour dix personnes prenez :

1° pour l'enveloppe :

500 grammes de lait,
350 grammes de chair de brochet,
250 grammes de graisse de rognon de veau,
200 grammes de farine,
4 œufs frais,
crème double,
muscade,
sel et poivre ;

2° pour la farce :

300 grammes d' un mélange de coquilles Saint-Jacques, crevettes, champignons hachés, lié au velouté maigre ;

3° pour la sauce :

300 grammes de lait,
75 grammes de beurre,
60 grammes de crème épaisse,
20 grammes de farine,
12 écrevisses,
1 petite carotte,
1 petit oignon,
1 bouquet garni (persil, céleri, thym et laurier),
sel et poivre.

Faites bouillir le lait.

Triturez ensemble 200 grammes de farine, 2 œufs entiers et 5 grammes de sel, ajoutez en tournant 500 grammes de lait très chaud par petites quantités, puis faites prendre l'appareil sur feu doux en le travaillant pendant une demi-heure environ, de façon à obtenir une crème de consistance convenable.

---

1. On définit généralement les coulis comme des purées liquides. Cette définition est vague car, en l'admettant, toute purée simplement étendue d'un liquide quelconque deviendrait un coulis, ce qui n'est évidemment dans l'esprit de personne.

A mon avis, il est préférable, afin d'éviter toute ambiguïté, de réserver ce terme pour désigner les purées liquides de substances animales dans lesquelles il n'entre que leur jus propre.

On obtient un coulis d'écrevisses en passant au tamis des écrevisses court-bouillonnées et décortiquées.

Pilez séparément la chair de brochet et la graisse de veau, réunissez-les, assaisonnez avec sel, poivre et muscade au goût, pilez encore ; mettez ensuite l'appareil ci-dessus, mélangez bien ; enfin amalgamez au mélange deux blancs d'œufs battus en neige.

Passez le tout au tamis, incorporez au produit passé de la crème double, à la spatule, en travaillant sur glace, de manière à obtenir une pâte homogène et lisse de bonne consistance, dont vous ferez une abaisse de 5 à 6 millimètres d'épaisseur, que vous partagerez en vingt morceaux carrés.

Disposez sur chaque morceau de pâte un vingtième de la farce; fermez les bouchées.

Court-bouillonnez les écrevisses comme il est dit p. 287 ; décortiquez-les ; passez les queues au tamis; vous aurez ainsi un coulis d'écrevisses; préparez, avec les parures et 40 grammes de beurre, un beurre d'écrevisses.

Préparez la sauce Nantua.

Faites revenir légèrement dans le reste du beurre l'oignon et la carotte, mettez ensuite la farine, tournez pendant cinq minutes sans laisser roussir, mouillez avec le lait, ajoutez le bouquet garni, du sel, du poivre, et laissez cuire doucement.

Passez la sauce, montez-la avec la crème, amenez le tout à la consistance voulue pour masquer une cuiller, finissez-la avec le beurre d'écrevisses et parachevez-la avec le coulis d'écrevisses.

Faites pocher les bouchées dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, dorez-les au jaune d'œuf et passez-les au four.

Servez les bouchées au sortir du four et envoyez en même temps la sauce dans une saucière.

Ces bouchées, très moelleuses, constituent un hors-d'œuvre chaud exquis.



Il est aisé de concevoir un grand nombre de variantes de bouchées analogues en modifiant la composition des enveloppes, des farces et des sauces.

Croquettes de brochet et d'écrevisses.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de mie de pain rassis tamisée,
125 grammes de crevettes grises vivantes,
24 écrevisses vivantes,
2 œufs frais,
1 brochet pouvant fournir 750 grammes de chair environ,
beurre.

Faites cuire le brochet conformément aux indications données p. 323.

Préparez un court-bouillon pour écrevisses, p. 287, en remplaçant le vin par une même quantité de liquide de cuisson du brochet, et en tenant compte de la proportion d'assaisonnement introduite par ce liquide.

Faites cuire dedans les crevettes et les écrevisses; concentrez ensuite la cuisson.

Décortiquez crevettes et écrevisses; réservez les parures.

Pilez la chair du brochet, incorporez-y la mie de pain en pilant toujours, ajoutez les queues d'écrevisses et pilez encore, puis mouillez avec la quantité nécessaire de jus de cuisson des crevettes et des écrevisses, de manière à obtenir une pâte façonnable, dont vous ferez des croquettes ayant la forme de saucisses plates.

Passez successivement ces croquettes dans les œufs battus et dans la mie de pain rassis tamisée; faites-les dorer dans du beurre.

Servez avec une sauce hollandaise au beurre de crevettes et d'écrevisses, dans laquelle vous aurez mis les queues de crevettes.

Le beurre sera préparé avec les parures réservées des crevettes et des écrevisses.

Quenelles de brochet et d'écrevisses.

Préparez un mélange identique à celui de la formule précédente, incorporez-y deux œufs entiers, vous obtiendrez une pâte suffisamment consistante pour vous permettre de mouler des quenelles que vous ferez pocher dans de l'eau bouillante ou dans du bouillon de poisson.

Ces quenelles trouveront leur place comme garniture dans la plupart des plats de poisson, timbales et vol-au-vent maigres.



On peut préparer de même des quenelles de brochet et de crevettes.

Matelote de carpe à la graisse d'oie.

Prenez une belle carpe grasse de 1 kilogramme au moins, de 2 kilogrammes au plus; écaillez-la, videz-la, coupez-la en morceaux, tête comprise.

Faites dorer légèrement dans un peu de fine graisse d'oie des oignons ciselés, des poireaux et des carottes coupés en morceaux, un peu d'ail au goût; mouillez avec un demi-litre de vin blanc sec, vieux; ajoutez un bouquet de persil, du sel, du poivre en grains. Laissez cuire à feu doux pendant deux à trois heures, jusqu'à ce que le liquide se soit réduit d'un tiers; passez-le.

Faites revenir, à feu vif, dans de la graisse d'oie, les morceaux de carpe en évitant de les briser; mettez-les dans la sauce passée; achevez la cuisson de l'ensemble à petit feu pendant une heure environ. Les morceaux de poisson doivent rester entiers.

Dressez le poisson dans un plat; décorez avec des croûtons de pain grillé; masquez le tout avec la sauce et servez.

Laitances de carpes au chablis, en turban de saumon.

Pour dix à douze personnes prenez :

750 grammes de vin de Chablis,
600 grammes de beurre,
500 grammes de saumon,
500 grammes de pommes de terre,
250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de petits champignons de couche,
175 grammes d' oignons,
100 grammes d' eau,
30 grammes de farine,
1 litre de moules,
36 huîtres,
18 écrevisses,
12 laitances de carpes,
2 jaunes d'œufs frais,
2 bouquets garnis,
truffes à volonté,
madère,
jus de citron,
échalotes,
ail,
quatre épices,
sel et poivre.

Préparez un court-bouillon avec l'eau, 250 grammes de chablis, 50 grammes d'oignons, des échalotes, de l'ail, un bouquet garni, un peu de quatre épices, du sel et du poivre. Durée de cuisson : une heure environ.

Faites cuire en même temps :

a) le saumon dans le court-bouillon préparé ci-dessus; puis, passez-en la chair au tamis. Concentrez la cuisson, passez-la, réservez-la ;

b) les écrevisses et les crevettes comme il est dit p. 287 : décortiquez-les, mettez les queues de côté, réservez les parures ;

c) les pommes de terre à la vapeur; pelez-les ; passez-les au tamis ;

d) les truffes brossées, lavées et pelées, dans du madère. Réservez les pelures; hachez-les.

Préparez un beurre de crevettes et d'écrevisses avec 500 grammes de beurre et les parures réservées.

Mélangez purée de saumon, purée de pommes de terre, pelures de truffes et 400 grammes de beurre de crevettes et d'écrevisses; liez avec les jaunes d'œufs, assaisonnez avec sel et poivre, puis emplissez un moule à couronne avec ce mélange. Faites cuire au bain-marie; tenez au chaud.

Mettez dans une casserole 70 grammes de beurre et la farine; faites prendre couleur; ajoutez le reste des oignons et le second bouquet garni; mouillez avec le reste du chablis; salez, poivrez; laissez cuire pendant une heure; vous aurez ainsi une sauce matelote; passez-la, puis faites cuire dedans les laitances. Sortez-les, égouttez-les, tenez-les au chaud. Tenez également la sauce au chaud.

Faites s'ouvrir, dans une casserole, les moules, à feu vif; retirez-les des coquilles; tenez-les au chaud.

Ouvrez les huîtres; faites-les pocher dans leur eau.

Faites cuire les champignons, pelés, dans le reste du beurre, avec un peu de jus de citron.

Préparez un salpicon avec huîtres, moules, champignons, truffes, queues d'écrevisses et de crevettes, sauce matelote, le reste du beurre d'écrevisses et de crevettes, les cuissons du saumon, des huîtres, des champignons et des truffes.

Démoulez le turban de saumon sur un plat; disposez les laitances sur le bord du turban; versez le salpicon dans l'intérieur et servez.

C'est un plat qui a grande allure.



On peut remplacer le turban de saumon par un turban de brochet; c'est également très fin.



On pourra préparer d'une façon analogue d'autres laitances à d'autres vins et les servir sur d'autres turbans. C'est ainsi qu'on peut, par exemple, présenter des laitances de harengs cuites au vin d'Anjou, en turban de morue. Le plat est moins distingué, assurément, mais il est encore très honorable.

Perches[1].

On accommode les perches différemment suivant leur grosseur: les petites sont

---

1. Perca fluviatilis et Acerina cernus, famille des Percidés.

généralement grillées ou frites; les moyennes sont le plus souvent préparées à la meunière; les grosses sont de préférence farcies et braisées.

Perches aux écrevisses.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de beurre,
200 grammes de champagne,
60 grammes de champignons,
60 grammes de crème épaisse,
30 grammes d' eau,
30 écrevisses vivantes,
6 perches moyennes,
4 jaunes d'œufs frais,
court-bouillon pour écrevisses,
quelques têtes et arêtes de poissons,
jus de citron ou vinaigre,
sel et poivre.

Ecaillez, videz, lavez les perches ; essuyez-les.

Court-bouillonnez les écrevisses suivant les indications données p. 287 ; décortiquez-les ; tenez les queues au chaud.

Faites un beurre d'écrevisses avec les parures et 50 grammes de beurre comme il est dit p. 287.

Dans un peu du court-bouillon des écrevisses, faites cuire les champignons émincés, les têtes et les arêtes de poissons. Concentrez fortement ce fumet, passez-le.

Foncez un plat avec le beurre d'écrevisses, disposez dedans les perches, mouillez avec le fumet et le champagne et faites cuire au four.

Préparez une sauce hollandaise avec le reste du beurre, les jaunes d'œufs, l'eau, du jus de citron ou du vinaigre, du sel et du poivre au goût, montez-la avec la crème et, au dernier moment, incorporez-y le jus de cuisson des perches.

Dressez les poissons sur un plat, garnissez avec les queues d'écrevisses, masquez le tout avec la sauce et servez sans attendre.

Perches farcies braisées.

Prenez de belles perches, écaillez-les, videz-les, lavez-les, essuyez-les.

Préparez une farce avec du saumon frais, des queues de crevettes grises, des

laitances de carpes, un peu de mie de pain rassis trempée dans du lait et pressée, des jaunes d'œufs, du madère ou du porto au goût, du sel et du paprika. Farcissez-en les perches.

Faites un fond de poisson très concentré avec les déchets du saumon, les parures des crevettes, des têtes et des arêtes de poissons, de la carotte, de l'oignon, un petit bouquet garni, du sel et du poivre, le tout cuit dans du vin blanc additionné d'un peu d'eau. Passez-le.

Foncez une braisière avec du beurre, mettez dedans les perches, laissez-les dorer légèrement, puis mouillez avec le fond de poisson et faites braiser au four.

Disposez les perches sur un plat, masquez-les avec leur cuisson très réduite, garnissez avec des goujons frits et servez.

Truites[1] au beurre.

La truite de rivière et, en particulier, la truite d'eau froide coulant sur un sol granitique, est un poisson extrêmement fin. Le procédé le meilleur pour lui conserver son arome est de la faire cuire simplement au beurre, procédé dit « à la meunière », de la façon suivante, qui convient surtout pour des truites moyennes, pesant de 200 à 300 grammes.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de beurre,
2 truites, pesant ensemble 500 grammes environ,
1 citron,
farine,
persil,
sel blanc.

Nettoyez les truites, roulez-les dans de la farine. Faites fondre 150 grammes de beurre sans le laisser roussir, mettez dedans les truites, salez, ajoutez le jus du quart du citron et laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes.

Au moment de servir, maniez le reste du beurre avec du persil haché, chauffez et versez sur les truites dressées sur un plat chaud garni avec le reste du citron coupé en tranches.



Comme variante, on peut mettre un peu de jus de tomates dans la cuisson. On pourra alors donner à ce plat le nom de « truite meunière tomatée ».

---

1. Salmo fario, famille des Salmonidés.

On peut préparer de même d'autres poissons de dimensions semblables, tels que les bars, la brème, les mulets[1], le maquereau, les perches, etc.

Truites au bleu.

Le mode de préparation dit « au bleu » consiste à saisir d'abord le poisson dans un liquide acide bouillant, ce qui lui donne une teinte azurée[2], puis à le court-bouillonner. Ce procédé ne s'applique guère qu'à la truite, et de préférence à la petite truite de ruisseau, au brochet et à la carpe.

Voici une formule concrète pour truites.

Pour six personnes prenez :

700 grammes de vin blanc,
300 grammes d' eau,
50 grammes de vinaigre,
50 grammes de carottes émincées,
50 grammes d' oignons émincés,
50 grammes de sel gris,
15 grammes de persil en branches,
15 grammes de racine de persil,
10 grammes de poivre en grains,
6 petites truites de ruisseau vivantes, pesant ensemble 600 grammes environ.

Préparez un court-bouillon avec le vin, l'eau, les carottes, les oignons, le persil (racine et branches), le poivre et 35 grammes de sel; faites bouillir pendant une heure, passez et réservez.

Mettez le reste du sel dans le vinaigre, faites-le dissoudre, chauffez à ébullition.

Tirez les truites de l'eau en les prenant par les ouïes, sans toucher le reste du corps, donnez-leur un coup sur la tête, videz-les sans les écailler ni les essuyer, passez-leur une ficelle dans l'intérieur du corps de la tête à la queue, au moyen d'une aiguille à brider et roulez-les en cercle, en nouant les deux extrémités de la ficelle[3].

Mettez les truites ainsi apprêtées dans une casserole, arrosez-les vivement et

---

1. ou Muges, famille des Mugilidés.

2. A quoi tient cette teinte bleue ? La question n'est pas résolue. Ce qui est certain c'est que cette coloration ne se produit qu'avec des poissons vivants recouverts encore de leur enduit organique.
C'est probablement un phénomène de plaques minces.

3. La ficelle n'est pas indispensable pour obtenir l'enroulement, car le poisson se recroqueville tout seul sur lui-même lorsqu'on le plonge dans le court-bouillon ; mais elle permet de lui donner une forme circulaire régulière.

partout avec le vinaigre bouillant: leur peau prendra aussitôt une coloration azurée ; ajoutez le court-bouillon et faites cuire à température modérée pendant un quart d'heure.

Retirez les ficelles, dressez les truites sur un plat et servez immédiatement.

Envoyez en même temps, dans une saucière, du beurre fondu aromatisé avec du jus de citron.



Lorsqu'on prépare au bleu un brochet ou une carpe, le poisson, étant plus gros, exige un peu plus de temps de cuisson, et on ne le roule pas sur lui-même.



Les poissons cuits au bleu peuvent aussi être servis froids. Dans ce cas, on prépare le court-bouillon exclusivement au vin pour lui donner plus de goût, on laisse refroidir le poisson dans la cuisson, puis on le sert avec une sauce vinaigrette, dont voici une formule qui comporte de nombreuses variantes.

Prenez :

250 grammes d' huile d'olive,
100 grammes de vinaigre de vin,
35 grammes d' oignons hachés fin,
25 grammes de persil haché,
20 grammes de cerfeuil, ciboule et estragon hachés fin,
20 grammes de câpres,
2 grammes de sel blanc,
1/2 gramme de poivre fraîchement moulu.

Mélangez intimement le tout et servez dans une saucière.



On peut remplacer dans le court-bouillon le vin blanc par du vin rouge, mais la préparation est plus appétissante avec du vin blanc.

Truite saumonée à la crème.

Faites cuire doucement au beurre, sans qu'il se colore, des darnes de truite saumonée; déglacez avec de la crème et du jus de citron ; chauffez sans laisser bouillir pendant quelques instants et servez.

C'est excellent.

Truite saumonée[1] braisée.

Écaillez, videz, nettoyez le poisson, enlevez le sang figé qui se trouve le long de la grosse arête, assaisonnez-le ensuite avec du sel, bardez-le de lard et cuisez-le de la façon suivante.

Faites revenir, dans une braisière foncée de beurre, quelques rondelles d'oignon et de carotte, ajoutez 100 grammes de vin rouge ou blanc, 30 grammes de fine champagne et un bouquet garni ; puis mettez la truite, couvrez d'un papier beurré et faites braiser en arrosant fréquemment, après avoir enlevé et remis chaque fois le papier. Laissez cuire en tout pendant 35 minutes environ. Dressez la truite sur un plat et tenez-la au chaud.

Réduisez la cuisson, montez-la au beurre et masquez le poisson avec une partie de cette sauce.

Envoyez en même temps le reste de la sauce dans une saucière et un légumier de pommes de terre cuites à la vapeur.

Truite saumonée farcie, en aspic.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de beurre,
125 grammes de crevettes,
125 grammes d' œufs de homard,
2 litres de court-bouillon, p. 323,
1 litre de gelée maigre, p. 350,
12 écrevisses,
1 truite saumonée pesant 1 500 grammes environ,
truffes cuites au champagne, à volonté.

Videz la truite, ébarbez-la, fendez-la sur le dos, retirez-en l'arête que vous réserverez. Court-bouillonnez ensuite la truite ; laissez-la refroidir dans sa cuisson.

Faites cuire, comme il est dit p. 287, les crevettes et les écrevisses, puis faites rougir dans le même court-bouillon les œufs de homard.

Décortiquez les crevettes et les écrevisses ; réservez les queues.

Préparez un beurre coloré et aromatisé, comme il est dit p. 287, avec les parures de crevettes et d'écrevisses, les œufs de homard et le beurre ; mettez-en de

---

1. Truite commune, « Salmo fario », à chair rouge.

côté une partie pour la décoration du plat, mélangez au reste les queues de crevettes, pilées ou non, et farcissez-en la truite.

Passez la cuisson de la truite, ajoutez-y la gelée, mettez dedans l'arête, concentrez le liquide au volume d'un litre, clarifiez-le au blanc d'œuf et passez-le à la serviette ; vous aurez ainsi une belle gelée d'aspic.

Dressez la truite sur un plat, masquez-la avec la gelée d'aspic fondue, laissez prendre ; enfin, décorez avec les queues d'écrevisses, des rondelles de truffe et le beurre réservé.

C'est une très jolie entrée de poisson.



On peut préparer de même beaucoup d'autres poissons, tels que alose, bar, barbue, merlan, perche, saumon, sole, truite, turbot, par exemple, en faisant varier les proportions des éléments accessoires avec la grosseur et la nature du poisson.

Omble-chevalier[1] et ombre commun[2].

Ces deux poissons, de la même famille, sont souvent confondus parce que dans certains pays on désigne, par corruption, l'omble-chevalier sous le nom d'ombre-chevalier. Cependant, leur taille, leur teinte et leur aspect sont loin d'être identiques ; leur goût est différent ; enfin, ils ne vivent pas dans les mêmes milieux, l'omble étant essentiellement un poisson de lac, tandis que l'ombre habite les eaux courantes, rapides et limpides.

Tous deux sont des poissons très fins : l'omble est supérieur à la truite de lac et l'ombre, dont la chair a une légère odeur de thym, peut rivaliser avec la truite de rivière.

Ils peuvent être accommodés de mêmes façons.

On peut apprêter l'omble et l'ombre entiers, en darnes ou en filets.

Les grosses pièces sont généralement court-bouillonnées et présentées entières, chaudes ou froides. Dans le premier cas, elles peuvent être servies avec une sauce hollandaise aromatisée ou non ; dans le second, avec une sauce mayonnaise simple ou composée.

Les darnes peuvent être grillées et accompagnées d'une sauce béarnaise à l'huile, d'une sauce mousseline, d'une sauce diable, d'une sauce maître d'hôtel, etc.

---

1. Salmo umbla, famille des Salmonidés.
2. Salmo thymalus, famille des Salmonidés.

Les filets sont cuits le plus souvent dans du beurre, du fumet de poisson et du vin. On peut également les présenter sous la forme de paupiettes farcies avec de la pâte à quenelles de brochet et d'écrevisses, par exemple, cuites dans un fumet de poisson additionné de vin blanc et servies dressées sur un socle de risotto, le tout masqué avec une sauce Nantua et décoré avec des tranches de truffes cuites dans du madère. On peut aussi les couper en morceaux qu'on passera dans de la farine ou dans de la pâte et qu'on fera frire à pleine friture ; on les servira alors, par exemple, avec une sauce tomate, du citron et du persil frit.

Le procédé de préparation le meilleur pour les petites pièces, ne dépassant pas trente centimètres, est le procédé dit « à la meunière », p, 332, dont on corsera un peu la cuisson par l'addition de certains condiments lorsqu'il s'agira de l'omble, dont la chair est plus fade que celle de l'ombre. C'est ainsi qu'on se trouvera très bien d'ajouter à la cuisson de l'omble à la meunière un peu de jus de tomate (meunière tomatée), ou de garnir le poisson soit avec des tomates concassées cuites au beurre avec un peu d'oignon, soit encore avec des câpres.

De toutes façons, l'omble et l'ombre seront à leur place dans des menus de repas soignés.

Saumon[1] grillé, au beurre d'anchois.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de saumon frais,
150 grammes de beurre,
75 grammes d' anchois[2] salés.

Préparez un beurre d'anchois de la façon suivante : lavez les anchois, laissez-les tremper un peu pour les dessaler, essuyez-les, enlevez les arêtes, pilez au mortier la chair avec le beurre ; passez le tout au tamis de crin.

Coupez le saumon en darnes d'un centimètre et demi d'épaisseur, puis faites-les cuire, à feu vif, sans aucun assaisonnement, pendant trois à quatre minutes de chaque côté, sur un gril chauffé au préalable et graissé.

Servez sur un plat chaud et envoyez en même temps le beurre d'anchois fondu, dans une saucière.

---

1. Salmo salmo, famille des Salmonidés.
2. Engraulis encrasicholus, famille des Clupéidés.

Pâté de saumon.

Pour quinze à dix-huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

550 grammes de farine,
150 grammes de beurre,
150 grammes d' eau, à la température ambiante,
50 grammes d' huile d'olive non fruitée,
15 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs frais ;

2° pour la garniture :

2 kilogrammes de saumon frais, en une darne prise dans le milieu du poisson,
500 grammes de brochet, soit un brochet moyen,
375 grammes de crevettes grises, cuites suivant le rite,
100 grammes de saumon fumé,
100 grammes d' œufs de homard crus,
50 grammes de beurre,
50 grammes de madère,
30 grammes de sel,
1/2 gramme de poivre,
1/2 gramme de paprika,
2 jaunes d'œufs frais,
1 laitance de carpe ;

3° pour la gelée :

750 grammes de tranche et nourrice,
500 grammes de crosse et gite,
500 grammes de jarret de veau,
500 grammes de vin blanc,
30 grammes de sel gris,
1/2 gramme de poivre,
2 litres 1/2 d' eau,
4 carottes moyennes,
2 abatis de poulets,
2 poireaux moyens (le blanc seulement),
1 navet moyen,
1 oignon,
1 petit morceau de panais,
1 petit morceau de céleri,
1 bouquet garni,

1/2 pied de veau,
1/2 petite gousse d'ail,
1/2 feuille de laurier,
quelques arêtes de sole et quelques têtes de poissons.

Avec tous les éléments du 3e paragraphe, moins le vin blanc, l'oignon, le bouquet garni et une carotte, faites un bouillon à bouilli perdu, comme il est dit p. 201. Concentrez-le de façon à obtenir un litre de gelée d'aspic grasse.

Préparation de la pâte[1]. — Mélangez intimement les éléments du 1er paragraphe de façon à obtenir une pâte bien homogène ; roulez-la en boule ; laissez-la reposer pendant cinq heures environ.

Préparation de la garniture. — Séparez la darne de saumon en deux dans le sens de la longueur ; réservez la peau et l'arête.

Découpez dans la partie la plus épaisse de la chair deux beaux morceaux ayant la longueur et la largeur intérieures du pâté ; mettez-les, pendant deux heures, à mariner dans le madère avec un peu de sel et de poivre. Réservez les déchets.

Levez les filets du brochet ; réservez les déchets.

Mettez dans un mortier les déchets de saumon, les filets de brochet, le saumon fumé, la laitance de carpe, les œufs de homard ; pilez ; ajoutez ensuite le madère de la marinade, le reste du sel et du poivre, le paprika et passez le tout au tamis de crin.

Faites un beurre de crevettes avec le beurre et les crevettes ; incorporez-le ainsi que les jaunes d'œufs à la farce ci-dessus.

Préparation de la gelée. — Préparez un fumet maigre en faisant cuire dans le vin blanc légèrement assaisonné la carotte, l'oignon et le bouquet garni, l'arête et la peau du saumon, les déchets du brochet, les arêtes de sole et les têtes de poissons, de manière à obtenir 150 grammes de fumet.

Mélangez gelée et fumet ; chauffez ; clarifiez le tout avec des blancs d'œufs.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte ; réservez-en une partie avec laquelle vous ferez deux couvercles, l'un plus mince que l'autre ; réservez un peu de pâte pour les bouchons des cheminées.

Garnissez avec cette abaisse un moule de forme rectangulaire, car la pâte, très fine, risquerait de se briser au démoulage si l'on employait un moule orné de nombreuses cannelures. Mettez sur la pâte au fond du moule une couche de farce

1. La pâte pour pâté est désignée aussi sous le nom de pâte à dresser.

et au-dessus l'un des morceaux de saumon. Couvrez avec une autre couche de farce ; mettez le second morceau de saumon et, par-dessus, le reste de la farce ; lissez la surface. Couvrez le pâté, c'est-à-dire mouillez le couvercle le plus mince ; collez-le sur la surface lissée ; faites dans ce couvercle de nombreuses entailles pour le dégagement des gaz à la cuisson ; puis, mettez le deuxième couvercle que vous percerez au centre de deux ou trois trous destinés à faire cheminée ; fixez-le à la pince ; décorez le dessus et dorez-le au jaune d'œuf.

Cuisson. — Au four chaud, pendant une heure et demie environ.

Finissage. — Retirez le pâté du four ; laissez-le refroidir un peu ; puis, versez dedans, par les cheminées, de la gelée suffisamment refroidie pour avoir une consistance aussi peu fluide que possible. Obstruez les ouvertures avec les bouchons de pâte dorés à l'œuf et cuits à part.

Laissez refroidir complètement le pâté ; mettez-le sur un plat dont vous décorerez le pourtour avec le reste de la gelée hachée et servez.

Si l'on veut avoir un pâté rigoureusement maigre, on remplacera le beurre de crevettes par de l'huile de crevettes, on supprimera la gelée d'aspic grasse et on préparera directement une gelée maigre en augmentant la quantité de vin, de légumes et d'éléments maigres. On fera cuire, par exemple, dans un litre de vin blanc tous les déchets de poissons, une plus grande quantité de têtes et d'arêtes que précédemment, quelques poissons entiers, des légumes et un bouquet garni. Mais, à moins d'employer de très grandes quantités de poissons et de déchets de poissons, on sera conduit à ajouter à la gelée obtenue, qui manquerait de fermeté, un peu de gélatine et naturellement cette gelée sera moins fine.

Le pâté de saumon, préparé comme je l'ai indiqué, n'a rien de commun avec les pâtés de saumon ordinaires dans lesquels la farce est constituée le plus souvent par de la mie de pain plus ou moins imbibée d'un vague bouillon d'arêtes et colorée par du carmin. Ici, le goût du saumon domine franchement et la farce, très fine, à base de saumon et de brochet, relevée par le saumon fumé, est parfumée délicieusement par le beurre de crevettes et les œufs de homard ; de plus, l'addition de la laitance de carpe la rend aussi moelleuse qu'une farce au foie gras.

Ce pâté de saumon, à farce maigre, sans mélange hétéroclite, est véritablement délicat.



On peut préparer ce pâté de saumon avec des truffes ; mais cela me paraît absolument inutile ; sincèrement, je préfère le pâté de saumon non truffé.

Lamproie[1] rôtie à la broche.

Pour quatre personnes prenez :

120 grammes de beurre,
100 grammes de fumet de poisson,
100 grammes de vin de Madère, de Marsala ou de Porto, au goût,
100 grammes de fine champagne,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel,
4 grammes de persil,
3 grammes d' ail,
1/2 décigramme de thym,
1/2 décigramme de basilic,
6 grains de poivre,
1 lamproie pesant 800 grammes environ,
1/2 feuille de laurier,
barde de lard,
citron.

Enlevez la tête et le bout de la queue, puis nettoyez la lamproie, échaudez-la, dépouillez-la et coupez-la en tronçons.

Préparez une marinade avec le vin, la fine champagne, les oignons coupés en rondelles, le sel, le poivre, le persil, l'ail, le thym, le basilic, le laurier; mettez dedans les tronçons de lamproie et laissez en contact pendant deux heures.

Égouttez-les ensuite, bardez-les, fixez-les sur une broche et faites-les rôtir à petit feu pendant trois quarts d'heure, en arrosant avec la moitié du beurre fondu.

Faites un roux avec la farine et le reste du beurre, mouillez avec le fond de poisson et la marinade passée, laissez cuire, dépouillez la cuisson, réduisez-la à la moitié de son volume primitif et dégraissez-la.

Dressez sur un plat les tronçons de lamproie débarrassés des résidus de barde, disposez autour des quartiers de citron et envoyez à part la sauce, dans une saucière.

Civet de lamproie.

Prenez une lamproie vivante, coupez-lui la tête et la queue, recueillez le sang, puis videz-la; plongez-la pendant trois minutes dans de l'eau bouillante, dépouillez-la ensuite et coupez-la en morceaux.

---

1. Petromyzon marinus et fluviatilis, famille des Pétromyzonidés.

Faites revenir : d'une part, les tronçons de lamproie avec des blancs de poireaux jeunes dans de l'huile d'olive, pendant quelques instants ; d'autre part, un hachis de lard, échalotes, persil, hysope, laurier, saupoudrez de farine, mouillez avec du bon vin rouge, assaisonnez avec du sel et du poivre, ajoutez lamproie et poireaux revenus ; laissez cuire ensemble pendant deux heures.

Au dernier moment, liez la sauce avec le sang de la lamproie et du sang de poulet, de façon qu'elle soit bien noire, goûtez, complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec du sel, du poivre, un peu de muscade et de sucre en poudre.

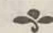
Servez avec des croûtons frits.



Ce civet est excellent en conserve.

Pour le préparer ainsi, il suffira, après avoir fait revenir les ingrédients mentionnés plus haut, de les mettre dans des boîtes en fer-blanc que l'on soudera, et d'achever la cuisson pendant trois heures au bain-marie.

Lorsqu'on voudra s'en servir, on ouvrira les boîtes, on les fera simplement chauffer au bain-marie, on versera le contenu dans un plat chaud et on garnira avec des croûtons frits, préparés au dernier moment.



Cette formule est applicable à l'anguille de mer. Elle est également excellente avec le saumon.

Anguilles grillées, sauce tartare.

Prenez de belles anguilles, dépouillez-les, enlevez-en les arêtes délicatement sans abîmer les poissons ; remplacez-les par une farce composée de champignons, oignons, échalotes, ou fines herbes hachées, dûment assaisonnée, cuite au beurre, puis liée avec des jaunes d'œufs frais. Cousez-les en leur conservant leur forme, laissez-les entières ou tronçonnez-les, et faites-les pocher dans un bon court-bouillon au vin blanc, pour les raidir. Égouttez-les, passez-les successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée, puis faites-les griller.

En même temps, préparez la sauce. Réduisez en pâte fine des jaunes d'œufs durs, assaisonnez avec sel, poivre, délayez avec de l'huile d'olive et du vinaigre, ajoutez de la ciboulette ou de l'oignon haché fin, ou des fines herbes et des cornichons hachés, un peu de moutarde, relevez avec une pointe de cayenne et finis-

sez avec de la mayonnaise. Les Anglais ajoutent volontiers de la sauce Worcestershire ou de l'Harvey sauce.

Dressez les anguilles sur un plat entouré d'un cordon de persil et envoyez en même temps la sauce dans une saucière.



La sauce tartare accompagne parfaitement les crustacés, les poissons, les viandes froides, le poulet et le lapereau grillés, la volaille froide.

Matelote d'anguille aux raisins de Smyrne.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes d' anguille,
400 grammes de vin rouge,
150 grammes d' eau,
150 grammes de champignons,
100 grammes de beurre,
100 grammes d' oignons,
50 grammes de fumet de poisson ou de glace de viande,
50 grammes de raisins de Smyrne,
50 grammes de carotte,
30 grammes de cognac,
20 grammes de farine,
4 grammes d' ail,
12 croûtons,
1 clou de girofle,
bouquet garni,
jus de citron,
sel et poivre.

Tronçonnez l'anguille.

Faites revenir les morceaux d'anguille avec les oignons entiers, l'ail, la carotte, coupée en rondelles, dans 30 grammes de beurre; enlevez le poisson; tenez-le au chaud.

Faites blondir la farine dans le même beurre de cuisson, mouillez avec eau, vin, cognac; ajoutez bouquet garni, clou de girofle, du sel et du poivre au goût; laissez cuire pendant trois quarts d'heure. Mettez alors l'anguille et continuez la cuisson pendant trois quarts d'heure encore.

Faites revenir, à part, les champignons avec 30 grammes de beurre et le jus d'un demi-citron.

Ébouillantez les raisins.

Un quart d'heure avant la fin, enlevez doucement les morceaux d'anguille ; passez la sauce ; remettez anguille et sauce dans la casserole ; ajoutez le fumet de poisson ou la glace de viande, les champignons, les raisins ; achevez la cuisson.

Dressez les tronçons d'anguille sur un plat ; masquez-les avec la sauce ; décorez avec les champignons et les croûtons frits dans le reste du beurre ; servez.

Ce plat est excellent.

Pâté d'anguille.

Pour quinze à dix-huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

600 grammes de farine,
150 grammes de beurre,
150 grammes d' eau à la température ambiante,
50 grammes d' huile d'olive fine,
15 grammes de sel,
4 jaunes d'œufs ;

2° pour la garniture :

375 grammes de crevettes grises,
200 grammes de chablis,
150 grammes de champignons,
100 grammes de porto blanc,
50 grammes de beurre,
30 grammes de sel,
10 grammes de farine,
1 gramme de poivre,
12 coquilles Saint-Jacques,
12 anchois dessalés,
2 anguilles de rivière vivantes, pesant ensemble 3 kilogrammes environ,
2 jaunes d'œufs frais,
1 brochet pesant 400 grammes environ,
1 merlan moyen,
1 laitance de carpe,
1 grosse échalote ou 2 moyennes,
1 oignon moyen,
1 petit bouquet garni,
carotte,
beurre fondu,

jus de citron,
quatre épices,
cayenne ;

3° pour la sauce :

750 grammes de gîte de bœuf,
600 grammes de déchets de poissons (têtes, arêtes, parures de sole, merlan, barbue, congre, etc.),
500 grammes de jarret de veau,
100 grammes de lard de poitrine ou de jambon salé, non fumé.
100 grammes de vin blanc sec,
80 grammes de carottes,
75 grammes de couenne maigre,
65 grammes de porto blanc,
50 grammes de champignons,
50 grammes de farine,
45 grammes d' oignons,
40 grammes de beurre clarifié,
20 grammes de beurre,
10 grammes de persil,
4 grammes de sel,
1 gramme 1/2 de poivre en grains,
2 litres d' eau,
graisse de porc,
thym,
laurier.

La veille du jour où vous voudrez servir le pâté, préparez le fond suivant qui sera la base de la sauce.

Désossez les viandes de boucherie, coupez la chair en morceaux, cassez fin les os que vous ferez brunir plus ou moins au four.

Faites dorer, dans un peu de graisse, 50 grammes de carotte et 20 grammes d'oignon émincés ; laissez pincer ; ajoutez les os ; mouillez avec 1 litre 1/4 d'eau ; laissez mijoter pendant 3 heures ; passez la cuisson.

Faites revenir dans un peu de graisse les viandes et la couenne coupées en morceaux ; égouttez la graisse ; mouillez ensuite avec un peu de la cuisson ci-dessus ; laissez tomber à glace deux ou trois fois en déglaçant chaque fois avec un peu de cuisson des os. Déglacez définitivement avec le reste de la cuisson, amenez à ébullition, écumez, dégraissez et continuez à faire cuire pendant 6 à 7 heures en maintenant toujours le même volume de liquide par des additions successives d'eau bouillante. Passez ce fond à l'étamine.

Faites revenir dans un peu de graisse le lard ou le jambon coupé en petits morceaux, ajoutez le reste des carottes émincées, 10 grammes d'oignon, le per-

sil, le thym et le laurier ; laissez prendre couleur. Égouttez la graisse ; mouillez avec 60 grammes de vin blanc ; réduisez de moitié. Réservez cet appareil.

Faites dorer lentement la farine dans le beurre clarifié de façon à avoir un roux brillant et lisse ; mouillez avec les 2/3 du fond, amenez à ébullition, ajoutez l'appareil réservé et laissez cuire à tout petit feu pendant six heures. Dépouillez fréquemment pendant la cuisson, passez au chinois, refroidissez en vannant.

Le lendemain, faites les opérations suivantes.

Préparation de la pâte. — Mélangez intimement tous les éléments du premier paragraphe et travaillez de façon à obtenir une pâte bien homogène ; roulez-la en boule ; laissez-la reposer pendant 5 heures.

Préparation de la garniture. — Tuez les anguilles, dépouillez-les, videz-les, coupez-leur la tête, enlevez les arêtes ; mettez de côté les déchets.

Prélevez sur chaque anguille deux tronçons aussi réguliers que possible et de la longueur que vous voudrez donner au pâté ; réservez le reste.

Levez les filets du merlan et du brochet ; mettez-les de côté séparément ; réservez les déchets.

Pilez et passez au tamis anchois et chair de merlan, assaisonnez avec 8 grammes de sel et un peu de cayenne ; liez avec un jaune d'œuf et remplacez par cette farce l'arête que vous avez enlevée aux tronçons d'anguille.

Ouvrez les coquilles Saint-Jacques, recueillez-les avec leur eau dans une casserole et faites-les blanchir rapidement. Escalopez le blanc et le corail ; réservez l'eau et les barbes.

Faites cuire les crevettes comme à l'ordinaire ; décortiquez-les ; réservez les parures.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron, hachez-les, réservez les pelures.

Passez la chair du brochet au tamis ; mettez-la dans un mortier avec les crevettes décortiquées, les champignons hachés, le reste de la chair d'anguille, la laitance de carpe et les barbes des coquilles Saint-Jacques ; assaisonnez avec 15 grammes de sel, 1/2 gramme de poivre et un peu de quatre épices, au goût ; pilez jusqu'à obtention d'une farce fine.

Mettez dans une casserole les déchets d'anguilles, de merlan et de brochet, les parures de crevettes, les pelures lavées des champignons, l'échalote, l'oignon, 20 grammes de beurre, 2 ou 3 rondelles de carotte, le bouquet garni, le reste du sel et le reste du poivre, un peu d'épices, au goût ; mouillez avec le chablis, le porto et un peu d'eau des coquilles Saint-Jacques ; faites cuire pendant une heure ; dégraissez. Passez ce fond en pressant. Remettez-le sur le feu, réduisez-le de façon

à obtenir 150 grammes de liquide environ ; dépouillez-le pendant la cuisson.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le fond de poisson, laissez cuire pendant quelques minutes. Incorporez cette sauce à la farce.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte, réservez-en une partie avec laquelle vous ferez deux couvercles, l'un plus mince que l'autre et des bouchons pour les cheminées. Garnissez avec cette abaisse un moule rectangulaire allongé, lisse (la pâte, très fine, risquant de se briser au démoulage avec un moule à cannelures), tapissez le fond et les parois du pâté avec de la farce ; placez au fond deux tronçons d'anguille, au-dessus, une couche de farce ; disposez côte à côte, dans la farce, suivant le grand axe et au centre du pâté, les escalopes de coquilles Saint-Jacques, mettez au-dessus les deux autres tronçons d'anguille, couvrez avec le reste de la farce ; lissez la surface. Collez sur cette surface le couvercle le plus mince dans lequel vous ferez de nombreuses entailles pour le dégagement des gaz, puis appliquez le deuxième couvercle dans lequel vous percerez deux ou trois trous formant cheminées ; fixez-le à la pince, décorez le dessus et dorez-le au jaune d'œuf ainsi que les bouchons.

Finissage de la sauce. — Mettez dans une casserole le beurre non clarifié, le reste des oignons et les champignons émincés, les déchets de poissons, le sel, mouillez avec 750 grammes d'eau et le reste du vin blanc ; chauffez, écumez, couvrez hermétiquement la casserole et faites cuire à feu doux et régulier pendant une demi-heure. Ajoutez alors le poivre en grains, laissez cuire encore pendant une dizaine de minutes, puis passez au tamis ce fumet de poisson.

Réchauffez le fond, base de la sauce, préparé la veille, joignez-y le fumet de poisson ; dépouillez encore, dégraissez et concentrez de façon à obtenir 700 grammes de sauce. Goûtez, complétez l'assaisonnement avec sel et poivre s'il est nécessaire, corsez avec le porto. Passez la sauce.

Cuisson du pâté. — Pendant la préparation de la sauce, faites cuire le pâté au four chaud pendant une heure et demie environ.

Démoulez le pâté, obturez les cheminées avec les bouchons de pâte cuits à part, dressez-le sur un plat et servez chaud. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.

Chaque tranche de pâté présentera en quinconce les éléments solides noyés dans la farce, les angles étant formés par de l'anguille et le centre par les escalopes de coquilles Saint-Jacques.



Comme variantes, on pourra remplacer les coquilles Saint-Jacques par des escalopes de homard ou de saumon fumé ou non ; employer des morilles à la place de champignons de couche ; ou truffer les anguilles, la farce et la sauce.

Alose[1] grillée, à l'oseille.

L'alose est un poisson de mer qui remonte les rivières au printemps. Sa chair est excellente, lorsqu'elle est très fraîche.

On peut préparer l'alose de bien des manières ; le procédé classique le plus recommandable consiste à la faire griller ou à la faire rôtir à la broche et à la servir avec de l'oseille.

En voici une formule concrète :

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' oseille,
300 grammes de beurre,
50 grammes de crème,
3 jaunes d'œufs frais,
1 alose, laitée de préférence, pesant 1 200 grammes environ,
persil haché,
jus de citron,
moutarde,
sel et poivre.

Épluchez et lavez soigneusement l'oseille ; faites-la blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante ; égouttez-la.

Écaillez, videz et essuyez l'alose ; ciselez-la et enduisez-la de 50 grammes de beurre ramolli suffisamment à la chaleur ; salez, poivrez ; puis, faites-la cuire, sur un gril chauffé au préalable, pendant 15 à 18 minutes de chaque côté, en l'arrosant avec la cuisson.

Mettez dans une casserole l'oseille blanchie, 125 grammes de beurre, du sel, du poivre, achevez la cuisson, puis liez avec les jaunes d'œufs et la crème.

Préparez un beurre maître d'hôtel à la moutarde avec le reste du beurre, du persil, du jus de citron, de la moutarde, du sel et du poivre au goût.

Dressez l'alose sur un plat et servez en envoyant en même temps l'oseille dans un légumier et le beurre maître d'hôtel dans une saucière.



1. Clupea alosa, famille des Clupéidés.

Comme variantes, on pourra remplacer le beurre maître d'hôtel par l'un des beurres composés ou par l'une des sauces accompagnant la sole grillée, p. 355.

Foies de lottes[1] au chambertin, en turban de homard.

Pour dix à douze personnes prenez :

600 grammes de beurre,
500 grammes de pommes de terre,
500 grammes de chambertin,
250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de petits champignons de couche,
125 grammes d' oignons,
100 grammes d' eau,
30 grammes de farine,
1 litre de moules,
36 huîtres,
18 écrevisses,
12 foies de lottes de grosseur moyenne,
2 jaunes d'œufs frais,
1 homard œuvé,
truffes à volonté,
madère,
jus de citron,
bouquet garni,
sel et poivre.

Brossez, lavez et pelez les truffes ; réservez les pelures ; hachez-les.

Faites cuire en même temps :

a) le homard, comme d'ordinaire ; passez la chair et les œufs au tamis ; réservez les déchets ;

b) les écrevisses et les crevettes suivant le rite ; épluchez-les ; mettez de côté les queues ; réservez les parures ;

c) les pommes de terre à la vapeur ; pelez-les ; passez-les au tamis ;

d) les truffes dans du madère.

Préparez un beurre de crustacés avec 500 grammes de beurre, les déchets de homard, les parures d'écrevisses et de crevettes.

Mélangez intimement purée de homard, purée de pommes de terre, 400 grammes de beurre de crustacés et pelures de truffes ; liez avec les jaunes d'œufs, assaison-

1. Lota vulgaris, famille des Gadidés.

nez avec sel et poivre. Emplissez un moule à couronne avec ce mélange ; faites cuire au bain-marie ; tenez au chaud.

Préparez une sauce matelote : mettez dans une casserole 70 grammes de beurre et la farine ; faites roussir légèrement ; ajoutez ensuite les oignons et le bouquet garni ; mouillez avec le chambertin et l'eau ; salez, poivrez ; laissez cuire pendant une heure.

Passez la sauce ; puis, faites cuire dedans les foies de lottes. Sortez-les ensuite de la cuisson ; égouttez-les ; tenez-les au chaud. Tenez également la sauce au chaud.

Faites s'ouvrir les moules à feu vif, comme d'ordinaire ; retirez-les des coquilles ; tenez-les au chaud.

Ouvrez les huîtres ; faites-les pocher dans leur eau.

Faites cuire les champignons pelés dans le reste du beurre avec un peu de jus de citron.

Préparez un salpicon avec huîtres, moules, champignons, queues d'écrevisses et de crevettes, truffes, le reste du beurre de crustacés, la sauce matelote et les cuissons des foies de lottes, des champignons, des huîtres et des truffes.

Escalopez les foies de lottes.

Démoulez le turban de homard sur un plat ; dressez les escalopes de foies de lottes sur le bord du turban ; versez le salpicon dans l'intérieur et servez.

« Pour une lotte, une femme donnerait sa cotte », dit un proverbe.

Que ne donnerait-elle pas pour un semblable plat !



On peut préparer de la même manière des filets de différents poissons, entre autres des filets de soles.

Bar à la gelée.

Pour six personnes prenez un bar de 1 500 grammes environ ; faites-le cuire, de préférence, dans de l'eau de mer ou, à défaut, dans de l'eau salée avec du sel marin. La cuisson doit être faite à liquide frissonnant ; elle doit durer trois quarts d'heure environ.

Laissez refroidir le poisson.

En même temps, préparez une belle gelée, avec eau, vin blanc, poissons et débris de poissons, pied de veau, légumes, bouquet garni, oignons, échalotes, ail, épices, aromates, sel et poivre, au goût ; passez-la, clarifiez-la.

Dressez le poisson sur un plat ; décorez-le avec des feuilles d'estragon ; masquez-le avec la gelée ; laissez prendre.

On peut servir le poisson tel quel, en l'accompagnant de sauce mayonnaise verte ou de sauce mayonnaise à la moutarde.



Pour faire la sauce mayonnaise à la moutarde pour six personnes, prenez :

150 grammes d' huile d'olive,
2 grammes de poivre,
2 jaunes d'œufs frais,
moutarde, jus de citron, sel, } au goût.

Préparez une mayonnaise ordinaire comme il est dit p. 323 ; incorporez-y la moutarde et homogénéisez le tout.



Une façon élégante de présenter le bar à la gelée consiste à entourer le poisson de barquettes de pâtisserie garnies de salade de légumes, ou encore de mousse[1] de crevettes grises, truffée ou non, qu'on masquera avec de la gelée maigre et qu'on décorera avec des crevettes roses ou des huîtres, par exemple.



Pour faire douze croûtes de barquettes[2] prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
50 grammes d' eau,
sel.

---

1. Le mot mousse a des acceptions différentes en gastronomie. En cuisine, les mousses sont des préparations obtenues en travaillant sur glace des purées, principalement avec de la crème fouettée et accessoirement avec du beurre, des gelées et des veloutés. On prépare surtout des mousses avec des crustacés, du gibier et du foie gras.

Les mousses entremets proprement dites sont des gelées aromatisées que l'on fait mousser en les travaillant sur glace. On désigne aussi quelquefois sous le nom de mousses des crèmes fouettées aromatisées et sanglées dans un moule, il est préférable de leur réserver le nom de mousses-crèmes.

En pâtisserie, le qualificatif de mousse accolé parfois au nom de certains gâteaux n'a d'autre prétention que d'indiquer qu'ils sont légers ; il ne préjuge en rien ni de leur composition, ni de leur mode de préparation.

2. On appelle barquettes des sortes de petites croûtes ou de petites tartelettes ovales qu'on garnit de purées ou de salpicons de crustacés, de poissons, de volaille, de gibier, de légumes, de confitures, de fruits.

La croûte des barquettes est salée ou sucrée suivant que leur remplissage est lui-même salé ou sucré.

Préparez une pâte homogène ; faites-en une abaisse mince et chemisez avec cette abaisse des moules à barquettes ; emplissez l'intérieur avec des haricots ou des cailloux lavés ; faites cuire au four ; laissez refroidir.



Pour préparer une mousse de crevettes, faites cuire des crevettes grises ; décortiquez les queues ; réservez les parures. Passez les queues en purée ; faites avec les parures et du beurre un beurre de crevettes. Travaillez sur glace la purée de crevettes avec le beurre de crevettes, de la gelée maigre et de la crème fouettée, jusqu'à obtention d'une belle mousse.



On peut apprêter à la gelée d'autres poissons de mer.

Rougets.

Les rougets sont des poissons très fins de la famille des Mullidés. Mais ils s'altèrent très rapidement ; aussi ne sont-ils réellement parfaits qu'au bord de la mer. Les meilleurs paraissent être ceux de la Méditerranée, surtout ceux de la côte algérienne.

Deux espèces sont dignes de retenir l'attention des gastronomes ; ce sont : le surmulet ou rouget barbet, « Mullus surmuletus » et le mulle rouget ou rouge d'Yport, « Mullus barbatus ».

Les Romains étaient très friands des rougets, et ils dépensèrent des sommes folles pour la construction de viviers destinés à les recevoir.

Rougets au beurre.

Lorsqu'on a des rougets fraîchement pêchés, le mieux est de les faire cuire simplement sur le gril, après les avoir vidés, nettoyés, ciselés, assaisonnés et trempés dans du beurre clarifié ; puis de les servir masqués d'une sauce faite de leurs foies maniés avec du beurre et du persil haché.



On peut encore faire cuire les rougets à la poêle, dans du beurre auquel on donnera un peu de corps, à la fin, en écrasant dedans les foies des poissons.

Rougets grillés, au fenouil.

Disposez sur une grille de lèchefrite un peu de fenouil frais (une douzaine de brins) ; couchez dessus les rougets vidés, nettoyés, ciselés, assaisonnés et passés dans du beurre clarifié ; faites-les griller des deux côtés, à feu dessus, en prenant soin que le fenouil ne brûle pas, et en les retournant délicatement pour ne pas les briser.

Dressez-les sur un plat chaud et masquez-les avec un beurre maître d'hôtel fortement relevé par du jus de citron.

Les rougets ainsi préparés seront parfumés bien autrement que si on les traite par le procédé classique qui consiste à les faire mariner d'abord dans de l'huile et du jus de citron aromatisés avec du fenouil et à les faire griller ensuite.



Le mode de cuisson que je viens d'indiquer est général ; on peut l'appliquer à d'autres substances alimentaires, en variant les herbes aromatiques. C'est ainsi, notamment, qu'on pourra préparer de la sorte un lièvre ou un lapin au thym et au serpolet, ou des grives au genièvre.

Rougets aux tomates.

Dès qu'on s'éloigne des bords de la mer, le poisson étant moins frais, les procédés de cuisson au beurre perdent de leurs avantages ; il est alors préférable de préparer les rougets de la façon suivante.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de tomates,
50 grammes de beurre,
7 grammes de sel blanc,
2 grammes d' échalote,
1 gramme d' ail,
3 décigrammes de poivre blanc,
1 décigramme de quatre épices,
1/2 décigramme de muscade râpée,
4 petits rougets pesant ensemble 500 grammes environ,
1 oignon piqué d'un clou de girofle,
1 petit bouquet garni,
farine.

Mettez dans une casserole les tomates, l'oignon et le bouquet garni ; laissez cuire, passez en purée.

Faites fondre le beurre ; lorsqu'il sera bien chaud, sans être coloré, jetez dedans l'ail et l'échalote ciselés ; mettez ensuite les rougets passés au préalable dans de la farine, assaisonnez avec sel, poivre, quatre épices et muscade, puis laissez-les dorer des deux côtés. Cette opération demande un quart d'heure environ. Ajoutez alors la purée de tomates et achevez la cuisson de l'ensemble pendant dix minutes. Servez.



On peut préparer de même d'autres poissons et notamment des darnes de thon.

Soles.

Les soles, dont le nom dérive du mot latin « solea » (sandale) par lequel elles étaient désignées à Rome à cause de leur forme, sont des poissons de la famille des Pleuronectidés.

Elles sont représentées en Europe par cinq ou six espèces, dont deux sont vendues couramment à Paris : la sole commune « Pleuronectes solea », à peau dorsale brunâtre, et la sole lascaris « Pleuronectes lascaris », à peau dorsale grisâtre, cette dernière la plus fine.

La sole est incontestablement la reine des poissons de mer. Sa chair blanche, délicate, légère et succulente plaît à tout le monde : petits et grands, jeunes et vieux, bien portants et malades l'adorent et s'en délectent. Aussi, les cuisiniers se sont-ils ingéniés à créer de nombreuses façons de la préparer, et ils ont déployé toutes les ressources de leur art pour en faire apprécier la saveur. Dans l'impossibilité matérielle de les détailler toutes, ce qui du reste serait sans intérêt, je vais montrer que le nombre des combinaisons possibles est pour ainsi dire infini, que chaque cuisinier, chaque amateur peut facilement créer un plat personnel, soit qu'il traite le poisson entier, soit qu'il en apprête seulement les filets.

Tous les procédés de cuisson de la sole sont compris dans les types suivants :

1° Grillade ;

2° Pochage à l'eau ou au court-bouillon ;

3° Cuisson au vin, suivie ou non de gratinage ;

4° Cuisson au beurre, à la crème, à l'huile ou à la graisse, suivie ou non de glaçage ou de gratinage ;

5° Friture.

Voici quelques généralités sur chacun de ces modes de cuisson.

1° *Sole grillée.*

Pour préparer la sole grillée, on commence par la parer, on en détache plus ou moins les filets qu'on cisèle, on arrose le poisson avec du beurre fondu ou de l'huile et du jus de citron, on le passe ou non dans de la farine ou dans de la mie de pain rassis tamisée et, dans le premier cas, on l'arrose encore avec du beurre fondu ou de l'huile ; on le fait griller ensuite doucement, puis on le sert tout simplement avec des tranches de citron ou avec une sauce : maître-d'hôtel, hollandaise, béarnaise, sauce diable, etc. ; ou avec un beurre composé : beurre de cresson, d'échalotes, d'ail, de ravigote, de raifort, de paprika, de moutarde, d'anchois, de saumon fumé, de crevettes, d'écrevisses, de langouste, de homard, de corail d'oursins, de corail ou d'œufs de langouste ou de homard, de caviar, de poutargue [1], de laitances, de truffes, etc. Enfin, on garnit le plat, à volonté, avec des huîtres, des moules, cuites dans leur eau, des laitances pochées dans un court-bouillon relevé ; des pommes de terre noisette, duchesse, soufflées, chip ; des truffes, etc.

2° *Sole pochée.*

La sole, pochée simplement dans de l'eau de mer ou dans de l'eau salée bouillante, est servie avec une sauce hollandaise ou du beurre fondu et des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur. Lorsqu'elle est pochée dans un court-bouillon aromatisé au goût, elle est servie ordinairement avec une sauce constituée par le court-bouillon réduit et monté au beurre.

3° *Sole au vin* [2].

C'est dans la préparation de la sole au vin que l'ingéniosité des cuisiniers s'est surtout manifestée. Elle a donné naissance à de nombreuses combinaisons qui portent chacune un nom particulier ; je ne mentionnerai ici que celles qui sont classiques : sole au vin blanc, sole normande, sole Cardinal, sole au gratin, sole Mornay.

En principe, la cuisson d'une sole au vin est faite avec vin et aromates, dans un plat enduit de beurre [3], ou mieux encore avec un fumet de poisson aromatisé, au vin. La sole, dressée sur un plat, est masquée par une sauce, puis servie accompagnée

---

1. Œufs de muges (mulets) séchés, salés et agglomérés.
2. On peut ranger dans cette classe la sole au cidre.
3. Dans certaines contrées on emploie l'huile ou la graisse à la place du beurre.

ou non d'une garniture. Or, rien qu'en faisant varier la nature du vin, depuis les vins blancs et les vins rouges ordinaires jusqu'aux vins classés et en puisant seulement dans la gamme des vins français, on a déjà de nombreuses variantes. Mais un certain nombre de vins étrangers peuvent aussi être employés à cet usage. On peut encore corser les préparations par une addition d'alcool, telle la fine champagne, par du vermouth, et les aromatiser avec des liqueurs. En ce qui concerne les condiments, dont on peut faire usage en proportions variables, il suffira de citer l'essence de champignons ou de truffes, l'eau d'huîtres ou de moules, les différents poivres, le cayenne, le paprika, les piments, la muscade, les épices, la tomate, l'oignon, l'échalote, l'ail, la moutarde, les nombreuses fines herbes et plantes odoriférantes, le vinaigre, le jus de citron ou d'orange, etc.

La sauce est généralement à base de velouté maigre; elle est liée à la farine, à la fécule ou aux jaunes d'œufs; elle est montée à la crème et au beurre ordinaire ou à l'un des nombreux beurres composés dont j'ai parlé plus haut; mais on peut aussi employer d'autres sauces.

Le nombre des garnitures possibles est également très grand : escalopes de homard ou de langouste; filets d'anchois; goujons frits; brandade de morue; corail d'oursins; corail et œufs de langouste ou de homard; caviar; poutargue; laitances entières ou en purée présentées ou non dans des barquettes de croûte fine: foies de certains poissons, entre autres foies de lottes ou de raies; farces et quenelles maigres; fruits de mer tels que huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, crevettes, écrevisses; champignons, en particulier morilles et truffes; tomates, épinards, aubergines, courgettes, concombres, piments doux, fonds d'artichauts, pommes de terre, olives, julienne de légumes variés; citron, oranges, noix, noisettes, amandes, raisins secs; riz sous la forme de risotto aux truffes blanches, ou de pilaf safrané ou non; croûtons frits, pâtes, etc.



Il est inutile de dire qu'on peut préparer de même des filets de soles au vin. Ces derniers peuvent aussi être servis froids, par exemple avec de la gelée maigre, avec une mousse d'écrevisses ou une mousse de laitances au raifort; en aspic avec une sauce chaud-froid maigre aux écrevisses; en salade avec une mayonnaise, etc.

4° *Sole au beurre*[1].

Le type de la sole au beurre est la sole dite « à la meunière » qu'on prépare de la façon suivante : après avoir assaisonné la sole avec sel et poivre et l'avoir

1. On peut placer dans ce groupe les préparations similaires de soles à la crème, à l'huile ou à la graisse.

passée dans de la farine, on la fait cuire dans une poêle avec du beurre; on y ajoute un peu de jus de citron; on sale et on poivre encore; on saupoudre le poisson de persil blanchi haché, on l'arrose de beurre noisette et on sert immédiatement. Ici encore, on peut faire varier les trois éléments de la préparation: par exemple, en ajoutant à la cuisson de l'essence de champignons; en remplaçant le beurre ordinaire par un beurre composé et en le condimentant au goût; en substituant au beurre noisette une sauce au beurre; enfin, en accompagnant le plat de l'une des nombreuses garnitures indiquées plus haut.

5° *Sole frite.*

On fait frire la sole à la graisse[1] ou à l'huile, soit après l'avoir passée simplement dans du lait puis dans de la farine, soit après l'avoir enrobée dans de la pâte ou après l'avoir panée. Dans les trois cas, on la sert entourée de persil frit et de tranches de citron.

On peut faire frire de même une julienne de filets de soles: on obtiendra ainsi, jusqu'à un certain point, l'illusion d'une friture de white bait.

On peut encore faire frire la sole après l'avoir enduite d'une sauce, telle que la sauce Villeroi, et l'avoir enrobée ensuite dans de la pâte.



La préparation classique connue sous le nom de sole Colbert consiste, après avoir brisé l'arête avant la cuisson, à la retirer une fois la sole frite et à la remplacer par un beurre maître d'hôtel.



Comme variante de la sole Colbert, on peut remplacer le beurre maître d'hôtel par un beurre composé garni d'écrevisses et de truffes et relevé par de la purée de crevettes.



Tous ces modes de préparation peuvent être appliqués à d'autres poissons, notamment à la barbue, au turbotin, aux filets de barbue, de turbotin et de turbot.

Ils conviennent encore aux filets de truite, de lavaret, etc.



1. Dans le Midi, on emploie volontiers la graisse d'oie.

Je vais donner maintenant un certain nombre de formules concrètes de préparation de soles.

Sole au vin blanc, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de vin blanc,
125 grammes de crème,
100 grammes de champignons de couche,
80 grammes de beurre,
10 grammes d' échalote hachée fin,
10 grammes de chapelure,
4 grammes de sel,
3 grammes de persil haché,
2 grammes de poivre,
25 centigrammes de paprika,
4 belles écrevisses,
1 sole pesant 750 grammes,
jus de citron.

Faites cuire les écrevisses.

Pelez les champignons, passez les chapeaux dans du jus de citron, hachez fin les pieds.

Foncez un plat allant au feu avec 40 grammes de beurre, mettez dedans la sole vidée et dépouillée, assaisonnez avec le sel, le poivre et le paprika, ajoutez le persil, du jus de citron, mouillez avec le vin blanc, couvrez le tout avec un papier beurré pour conserver à la sole son humidité et l'empêcher de se colorer; faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes.

Faites fondre dans une casserole le reste du beurre sans le laisser roussir; saisissez dedans l'échalote; mettez les chapeaux des champignons et les pieds hachés, laissez cuire pendant cinq minutes, ajoutez la chapelure, puis versez le tout sur la sole et achevez la cuisson qui doit durer encore une douzaine de minutes. Au dernier moment, mettez la crème, mélangez-la aux éléments de la sauce, en agitant le plat. Chauffez sans laisser bouillir.

Décorez le plat avec les chapeaux des champignons et les écrevisses; servez.



On peut préparer de même d'autres poissons, notamment le brochet et la brème.

Sole normande.

Pour huit personnes prenez :

300 grammes d' eau,
250 grammes de vin blanc,
150 grammes de beurre,
125 grammes de champignons de couche,
65 grammes de crème,
30 grammes de calvados,
2 grammes de poivre en grains,
1 litre de moules,
32 belles crevettes bouquet,
16 huîtres,
16 éperlans,
2 soles pesant chacune 600 grammes environ,
2 jaunes d'œufs frais,
1 merlan pesant 300 grammes environ,
1 bouquet garni,
légumes de pot-au-feu,
mie de pain rassis tamisée,
pain anglais,
farine,
jus de citron,
huile,
muscade,
sel et poivre.

Préparez un court-bouillon avec l'eau, le vin, le calvados, les légumes, le bouquet garni, le poivre en grains et du sel; laissez-le cuire pendant vingt minutes, passez-le.

Pelez les champignons; réservez les pelures.

Faites cuire en même temps :

a) les crevettes, pendant quelques minutes dans le court-bouillon;

b) les champignons dans 20 grammes de beurre et du jus de citron.

Faites pocher les huîtres dans leur eau.

Mettez les moules dans une casserole et faites-les s'ouvrir à feu vif.

Tenez au chaud crevettes, champignons, huîtres et moules.

Réunissez la cuisson des crevettes, l'eau des huîtres et celle des moules, ajoutez le merlan coupé en morceaux, les pelures des champignons, un peu de muscade, laissez cuire; vous obtiendrez un fumet aromatisé; concentrez-le, passez-le,

Disposez les soles dans un plat foncé de 30 grammes de beurre, mouillez avec le fumet, couvrez avec un papier beurré et faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes.

Préparez la sauce normande : maniez un peu de farine avec 10 grammes de beurre, mouillez avec la cuisson des soles et celle des champignons, liez avec les jaunes d'œufs, puis montez la sauce avec 75 grammes de beurre et la crème; ajoutez un peu de jus de citron et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre.

Coupez le pain anglais en huit petites tranches; faites-les dorer dans le reste du beurre.

Passez les éperlans dans de la mie de pain rassis tamisée, faites-les frire dans de l'huile bouillante.

Masquez les soles avec la sauce; garnissez le plat avec les crevettes, les huîtres, les moules, les éperlans, les champignons et les tranches de pain anglais ; chauffez pendant un moment au four et servez.



Certaines personnes font entrer dans la garniture des écrevisses et des goujons ; il me semble préférable, pour conserver au plat son caractère marin dans toute sa pureté, de ne pas mettre d'écrevisses et d'employer des éperlans frits.



On pourra rendre le plat plus riche en y ajoutant des truffes qu'on fera cuire dans du madère. Les pelures des truffes parfumeront le fumet, le madère de cuisson corsera la sauce et les truffes, entières ou émincées, entreront dans la garniture.

Sole soufflée, sauce hollandaise[1] vert-pré.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la sole soufflée :

250 grammes de bouillon de poisson,
250 grammes de vin blanc,

1. La sauce hollandaise est une émulsion chaude de beurre et de jaunes d'œufs.

200 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
100 grammes de pommes de terre,
100 grammes de champignons de couche,
48 moules,
12 écrevisses,
4 jaunes d'œufs,
2 blancs d'œufs,
1 sole pesant 1 kilogramme environ,
1 petit brochet de 125 grammes,
1 petit merlan de 125 grammes,
1 bouquet garni,
jus de citron,
sel,
poivre,
muscade,
cayenne;

2° pour la sauce :

500 grammes de beurre,
60 grammes d' eau froide,
8 jaunes d'œufs,
jus de citron ou vinaigre,
cresson,
cerfeuil,
épinards,
sel et poivre.

Fendez la peau de la sole du côté blanc, dans la direction de l'arête que vous retirerez sans abîmer les filets; c'est un travail de dissection qui demande du soin. Réservez les déchets.

Enlevez la tête et l'arête au brochet et au merlan; réservez-les.

Pilez la chair des deux poissons au mortier; passez-la au tamis de crin.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Préparez une farce avec les chairs passées du brochet et du merlan, assaisonnez avec sel, poivre, muscade, cayenne; travaillez-la sur glace, en y incorporant la crème, 4 jaunes d'œufs et les deux blancs battus.

Emplissez la sole avec cette préparation.

Faites cuire à part : les pommes de terre à l'anglaise, les écrevisses au court-bouillon, p. 287, les moules au naturel avec un peu de vin blanc et le bouquet garni; passez la cuisson des moules et réservez-la.

Pelez les champignons; passez-les dans du jus de citron et faites-les cuire dans 40 grammes de beurre.

Tenez au chaud pommes de terre, champignons, écrevisses et moules.

Réunissez le bouillon de poisson, le vin et la cuisson passée des moules ; faites bouillir dedans les déchets des poissons.

Disposez alors la sole dans un plat foncé de 60 grammes de beurre, mouillez avec le mélange ci-dessus et faites cuire au four pendant 25 minutes, en arrosant fréquemment avec la cuisson.

Servez dans le plat même, en disposant autour de la sole les écrevisses, les moules, les pommes de terre et les champignons comme garniture. Envoyez en même temps une saucière de sauce hollandaise vert-pré.



La sauce hollandaise vert-pré est une sauce hollandaise colorée.

Pour préparer la sauce hollandaise, coupez le beurre en petits morceaux, ramollissez-le à la chaleur ; mettez les jaunes d'œufs et l'eau dans un bol tenu au bain-marie, tournez, ajoutez le beurre par petites quantités et continuez à tourner ; la sauce doit monter comme des œufs à la neige, et avoir en même temps de la légèreté et de la cohésion. Comme assaisonnement, le plus souvent on ne met que du sel, mais on peut aussi ajouter du poivre et un peu de jus de citron ou de vinaigre, au goût.

Pour obtenir la sauce hollandaise vert-pré, colorez la sauce hollandaise ordinaire précédente avec un hachis de cerfeuil, cresson et épinards blanchis et mélangés. La teinte obtenue sera plus claire que si la sauce était colorée exclusivement avec du vert d'épinards.



On obtiendra une autre sauce hollandaise vert-pré en prenant, pour douze personnes :

500 grammes de beurre,
60 grammes d' eau froide,
30 grammes de cresson,
20 grammes d' épinards,
8 grammes d' estragon,
8 jaunes d'œufs frais,
6 jaunes d'œufs durs,
jus de citron ou vinaigre,
sel et poivre.

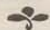
Hachez cresson, épinards et estragon.

Préparez la sauce hollandaise comme ci-dessus ; ajoutez-y le hachis d'herbes,

les jaunes d'œufs durs écrasés, assaisonnez avec sel, poivre et jus de citron ou vinaigre, au goût, fouettez l'ensemble.



Cette sauce pourra aussi accompagner des asperges en branches.



Pour compléter ce qui a trait à la sauce hollandaise en général, j'ajouterai qu'en employant dans sa préparation du beurre de crevettes ou d'écrevisses, ou du beurre dans lequel on aura incorporé du corail d'oursins, de homard ou de langouste, au lieu de beurre ordinaire, on aura des sauces colorées et aromatisées qui trouveront leur emploi dans bien des cas.



On peut préparer de la même manière d'autres poissons et, en particulier, le turbotin et la barbue.

Filets de soles au vin blanc.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes d' eau,
200 grammes de vin blanc,
125 grammes de beurre,
65 grammes de champignons,
50 grammes de crème épaisse,
8 grammes de farine,
2 soles pesant ensemble 750 grammes environ,
2 jaunes d'œufs frais,
1 carotte moyenne,
1 petit oignon,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier, céleri),
1 clou de girofle,
jus de citron,
sel et poivre.

Levez les filets des soles ; réservez les déchets.
Pelez les champignons ; lavez-les.

Mettez dans une casserole l'eau, le vin, les champignons, les déchets des soles, la carotte coupée en morceaux, l'oignon, dans lequel vous aurez piqué le clou de girofle, le bouquet garni, du sel et du poivre; faites cuire de manière à obtenir un fumet; concentrez-le; passez-le.

Foncez un plat en porcelaine allant au feu avec 60 grammes de beurre, disposez dedans les filets de soles, assaisonnez avec sel et poivre, mouillez avec quelques cuillerées de fumet et faites cuire au four doux, sans laisser prendre couleur. Tenez au chaud.

Préparez la sauce : maniez la farine avec 25 grammes de beurre sans la laisser dorer, mouillez avec le reste du fumet et la cuisson des soles ; liez au fouet avec les jaunes d'œufs ; montez la sauce avec le reste du beurre et la crème, ajoutez un peu de jus de citron; chauffez; goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Dressez les filets sur un plat; masquez-les avec la sauce et servez aussitôt.

Filets de soles au vin rouge.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes d' eau,
200 grammes de vin rouge,
125 grammes de beurre,
65 grammes de champignons,
25 grammes de beurre d'anchois,
15 grammes de farine,
2 soles pesant ensemble 750 grammes environ,
2 jaunes d'œufs frais,
2 clous de girofle,
1 carotte moyenne,
1 petit navet,
1 oignon,
1 échalote,
1 gousse d'ail,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier, cerfeuil et céleri),
têtes et arêtes de poissons,
jus de citron,
sel, poivre et cayenne.

Levez les filets des soles ; réservez les déchets.

Pelez les légumes ; coupez la carotte et le navet en tranches ; hachez les champignons ; piquez les clous de girofle dans l'oignon.

Mettez dans une casserole eau, vin, champignons, têtes et arêtes de poissons, déchets des soles, carotte, navet, oignon, échalote, ail, bouquet garni, sel, poivre et cayenne ; faites cuire de façon à obtenir un fumet relevé et concentré ; passez-le.

Foncez un plat en porcelaine allant au feu avec 60 grammes de beurre ; mettez dessus les filets de soles ; assaisonnez avec sel et poivre ; mouillez avec quelques cuillerées de fumet et faites cuire à four doux, sans laisser prendre couleur. Tenez au chaud.

Préparez alors la sauce : faites un roux avec 50 grammes de beurre et la farine ; mouillez avec le reste du fumet ; vous aurez un velouté maigre. Ajoutez la cuisson des soles, achevez la liaison au fouet avec les jaunes d'œufs, puis montez la sauce avec le reste du beurre et le beurre d'anchois ; mettez un peu de jus de citron ; chauffez ; goûtez pour l'assaisonnement et complétez-le, s'il y a lieu, avec sel, poivre et cayenne.

Dressez les filets sur un plat ; masquez-les avec la sauce et servez

Filets de soles sur le plat.

Les filets de soles seront cuits comme il est dit p. 363.

La sauce sera obtenue en ajoutant au fumet des fines herbes et du jus de citron. Le fumet sera suffisamment concentré au préalable, car le mouillement doit être ici plus court que dans la formule des filets de soles au vin blanc, puisqu'il doit être complètement réduit.

Pendant la cuisson, on arrosera jusqu'à ce que tout le liquide ait glacé les filets de soles d'une couche translucide.

On servira dans le plat.

Filets de soles, garnis.

Levez des filets de soles, aplatissez-les, puis roulez-les autour de mandrins cylindriques tournés dans un légume, tel que pomme de terre ou carotte.

Foncez une sauteuse avec du beurre parfumé à l'échalote, mettez les filets roulés, salez, poivrez, mouillez avec du vin blanc ou du bon vermouth et du jus de citron ; laissez cuire ; puis, retirez les mandrins et réservez les filets.

Faites sauter dans du beurre des tomates coupées en morceaux et assaisonnées, mettez-les sur un plat, dressez dessus, debout, les filets de soles roulés, dont vous garnirez l'intérieur, au choix, avec un appareil à base de queues de crevettes ou d'écrevisses, de champignons, de corail de langouste ou de homard, d'huîtres

pochées dans du vin blanc, de moules préparées avec une sauce liée, ou encore avec une sauce hollandaise fortement chargée en corail d'oursins, etc.

Maniez un peu de farine avec du beurre, mouillez avec la cuisson des filets et des tomates; faites réduire, puis achevez la liaison, en fouettant, avec des jaunes d'œufs frais délayés dans de la crème.

Coiffez les filets roulés avec des truffes ou des chapeaux de champignons et servez, en envoyant en même temps la sauce, dans une saucière.

Filets de soles au gratin.

Pour préparer des filets de soles au gratin, faites-les cuire comme il est dit p. 363. Dressez les filets sur un plat; masquez-les avec leur cuisson concentrée et liée; saupoudrez le dessus avec de la chapelure fine et fraîche sur une épaisseur de 4 à 5 millimètres; arrosez de beurre fondu et faites gratiner au four.

Filets de soles Mornay.

Faites cuire des filets de soles comme il est dit p. 363; tenez-les au chaud; concentrez le jus de cuisson.

Préparez une sauce Mornay à base de velouté maigre, p. 269, dans laquelle vous ferez entrer la cuisson concentrée des filets.

Foncez un plat allant au feu avec la moitié de cette sauce, mettez dessus les filets, recouvrez avec le reste de la sauce et poussez au four pour gratiner.

Filets de soles aux morilles, gratinés.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de vin blanc,
500 grammes de légumes (carottes, oignons),
300 grammes d' eau,
250 grammes de morilles,
200 grammes de beurre,
2 soles pesant ensemble 750 grammes environ,
mie de pain rassis tamisée,
bouquet garni,
jus de citron,
sel et poivre.

Levez les filets des soles ; réservez les déchets.

Mettez dans une casserole le vin, l'eau, les déchets des soles, les légumes épluchés et émincés, le bouquet garni, du sel, du poivre et faites bouillir à petit feu de manière à obtenir un bon fumet en quantité suffisante. Passez-le au chinois.

Faites cuire en même temps : d'une part, les filets de soles dans le fumet auquel vous aurez ajouté 25 grammes de beurre ; d'autre part, les morilles dans 50 grammes de beurre et du jus de citron. Tenez au chaud filets de soles et morilles.

Réunissez les deux cuissons, concentrez-les jusqu'à consistance convenable puis, sans laisser bouillir, incorporez 75 grammes de beurre en fouettant ; vous obtiendrez ainsi une sauce très moelleuse. Goûtez-la et complétez son assaisonnement s'il est nécessaire.

Disposez les filets de soles sur un plat allant au feu, entourez-les avec les morilles, masquez le tout avec la sauce, saupoudrez avec de la mie de pain rassis tamisée sur laquelle vous mettrez le reste du beurre coupé en petits morceaux ; faites dorer au four.

Servez dans le plat.

Cette préparation est remarquable, surtout quand on emploie des morilles fraîchement récoltées.

Filets de soles Cardinal.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes d' eau,
250 grammes de vin blanc,
125 grammes de beurre,
30 grammes de fine champagne,
30 grammes de mie de pain rassis,
15 grammes de sel,
10 grammes de farine,
2 grammes 1/2 de poivre en grains,
12 belles écrevisses,
2 soles pesant ensemble 750 grammes environ,
1 merlan pesant 200 grammes environ,
1 œuf frais,
1 jaune d'œuf,
1 carotte moyenne,
1 oignon moyen,
1 bouquet garni,
lait,
jus de citron,

muscade,
cayenne,
carmin.

Mettez les écrevisses à dégorger dans du lait pendant deux heures.

Préparez un court-bouillon, que vous laisserez cuire pendant une demi-heure environ, avec l'eau, le vin, la fine champagne, la carotte et l'oignon émincés, le bouquet garni, 8 grammes de sel et le poivre en grains.

Enlevez les intestins aux écrevisses ; plongez-les dans le court-bouillon bouillant ; au bout d'un quart d'heure de cuisson, retirez-les. Réservez la cuisson.

Séparez les queues des thorax des écrevisses ; videz huit thorax en gardant intactes les carapaces ; décortiquez les queues, tenez-les au chaud. Réservez tous les déchets que vous pilerez au mortier avec 50 grammes de beurre et que vous passerez au tamis de crin. Réservez ce beurre d'écrevisses.

Prélevez sur le merlan 100 grammes de chair que vous pilerez au mortier avec la mie de pain trempée dans du lait et pressée ; ajoutez ensuite 25 grammes de beurre, l'œuf entier, le reste du sel et un peu de muscade ; pilez encore, puis passez cette farce au tamis de crin.

Levez les filets des soles, garnissez-les avec la farce de merlan, dont vous mouillerez le dessus avec un peu de jus de citron ; roulez-les en cornets.

Mettez les déchets des soles et du merlan dans le court-bouillon des écrevisses ; laissez cuire de façon à réduire le liquide de moitié : vous aurez ainsi un fumet maigre. Passez-le.

Faites entrer le petit bout des cornets de sole dans les carapaces vides réservées, placez-les dans une casserole plate, mouillez avec le fumet maigre, couvrez ; laissez cuire pendant une dizaine de minutes ; tenez au chaud.

Préparez la sauce Cardinal : maniez la farine avec le reste du beurre, mouillez avec la cuisson des filets, faites bouillir pendant quelques minutes. Éloignez la casserole du feu, achevez la liaison avec le jaune d'œuf, montez la sauce avec le beurre d'écrevisses, relevez le tout avec du jus de citron et du cayenne au goût, et colorez avec un peu de carmin de façon à obtenir une belle couleur rouge. Chauffez.

Disposez les carapaces d'écrevisses garnies de filets de soles en couronne sur un plat, mettez au milieu les queues d'écrevisses décortiquées, masquez avec de la sauce la partie des filets de soles hors des carapaces et les queues d'écrevisses.

Servez en envoyant le reste de la sauce dans une saucière.



Comme variante, on pourra servir les filets sur un turban de merlan préparé avec un mélange de chair de merlan, de mie de pain trempée dans du lait et

pressée, de beurre et d'œufs, mis dans un moule en couronne et cuit au bain-marie. Le turban sera démoulé sur un plat; on garnira le dessus avec les filets de soles chevauchés par de grosses crevettes bien rouges, et le centre avec un salpicon de champignons, de quenelles de brochet et d'écrevisses dans de la sauce Cardinal.



On pourra encore garnir les filets de soles avec une farce de merlan aux anchois. On dressera ces filets farcis en couronne, en intercalant entre eux des escalopes de homard; on masquera le tout avec une variante de la sauce Cardinal, à base de béchamel et de fumet maigre, liée aux jaunes d'œufs, puis montée au beurre de homard et à la crème, enfin relevée par un peu de cayenne et parfumée avec de la truffe.

Filets de soles, sauce homard.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
100 grammes de vin blanc,
100 grammes d' eau,
20 grammes d' œufs de homard,
5 grammes de farine,
1 litre de moules,
2 soles pesant ensemble 750 grammes environ,
2 jaunes d'œufs crus,
1 oignon,
1 bouquet garni,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Faites cuire les crevettes, comme d'habitude.

Nettoyez les moules, mettez-les dans une casserole, faites-les s'ouvrir à feu vif, sortez-les ensuite des coquilles, tenez-les au chaud; réservez l'eau.

Levez les filets des soles, mettez-les de côté.

Coupez les arêtes en tronçons, faites-les cuire pendant une demi-heure avec l'eau, le vin blanc, l'eau des moules, l'oignon et le bouquet garni, puis passez le jus; réservez-le.

Faites cuire à part les champignons avec un peu de beurre et du jus de citron ; réservez la cuisson.

Décortiquez les crevettes, mettez de côté les parures ; réunissez les moules, les queues de crevettes, les champignons dans une petite casserole émaillée et tenez couvert, au chaud.

Préparez un beurre de crevettes avec 50 grammes de beurre et les parures des crevettes.

Beurrez le plat dans lequel vous servirez, dressez dessus les filets, mouillez avec le jus mis de côté, couvrez avec un papier beurré et poussez au four pendant six minutes. Réservez la cuisson.

Maniez 30 grammes de beurre avec la farine, laissez cuire pendant quelques minutes, ajoutez les œufs de homard écrasés et passés, qui parfumeront la sauce et la coloreront provisoirement en noir, mouillez avec le jus de cuisson des filets de soles et celui des champignons, donnez un coup de fouet à la sauce, ajoutez le reste du beurre, le beurre de crevettes, du poivre, de la muscade et du jus de citron, au goût, liez la sauce avec les jaunes d'œufs ; chauffez-la : elle deviendra rouge.

Entourez les filets de soles avec les champignons, les moules et les queues de crevettes, masquez avec la sauce, glacez au four et servez.

Cette façon de préparer les filets de soles est l'une des meilleures que je connaisse. L'introduction des œufs de homard donne au plat un goût très fin et permet de le présenter couvert d'un manteau de pourpre cardinalice du plus bel effet.

Filets de soles sauce homard, en turban de brochet.

Voici une autre jolie façon de présenter les filets de soles sauce homard.

Après avoir mené la préparation comme dans la formule précédente, dressez les filets de soles sur les bords d'un turban de brochet préparé comme il est dit plus loin ; mettez dans l'intérieur du turban les champignons, les moules, les queues de crevettes avec la sauce et servez.

Ainsi présenté, le plat peut suffire pour huit à dix personnes :



Pour le turban de brochet prenez :

500 grammes de pommes de terre,
500 grammes de beurre,
1 brochet pesant 600 grammes, qui fournira 500 grammes de chair environ,
sel et poivre.

Court-bouillonnez le poisson, enlevez-en la peau et les arêtes; pilez la chair.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur; pelez-les, écrasez-les.

Mélangez beurre, chair de brochet pilée et pommes de terre écrasées, assaisonnez au goût avec sel et poivre, passez le mélange au tamis, puis mettez-le dans un moule à turban. Faites cuire au bain-marie.

Démoulez le turban au moment de vous en servir.

Filets de soles sauce homard, en croustades[1].

Les filets de soles sauce homard peuvent aussi être servis en croustades.

La préparation des filets et celle de la sauce restent les mêmes que p. 369, mais le mets est servi dans des croustades chaudes que l'on peut confectionner de la façon suivante :

Faites une pâte à brioche avec ;

250 grammes de farine tamisée,
200 grammes de beurre,
7 grammes de levure en hiver, 5 grammes en été,
5 grammes de sel,
4 œufs entiers.

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède, mélangez-la avec 60 grammes de farine de façon à obtenir un levain léger; travaillez-le, mettez-le en boule, pratiquez dessus quelques incisions et laissez-le lever à une température douce.

Formez fontaine avec le reste de la farine, mettez le sel dissous dans un peu d'eau, cassez dedans deux œufs et travaillez la pâte de façon à lui donner du corps; ajoutez ensuite, un à un, les deux œufs restants. Quand la pâte est bien lisse et sèche, incorporez-y le beurre et le levain.

Laissez lever la pâte à une température douce et rompez-la plusieurs fois avant de vous en servir.

Prenez autant de moules à brioche que vous avez de filets de soles, chemisez-les d'une couche de pâte, emplissez l'intérieur avec un corps inerte, tel que des cailloux de rivière bien lavés, pour en empêcher la déformation ; faites cuire au four.

Garnissez les croustades avec la préparation, à raison d'un filet par croustade, et servez sur un plat recouvert d'une serviette.

---

1. D'une façon générale, les croustades sont de petites croûtes, c'est-à-dire des petites enveloppes faites avec de la mie de pain, du riz, de la semoule, de la polenta ou de la pâte. Par métonymie, on désigne souvent sous le nom de croustades et de croûtes ces enveloppes garnies de préparations alimentaires.

Filets de soles Lucullus.

Pour six à huit personnes prenez :

500 grammes de grand vin blanc : meursault, montrachet, champagne sec, au choix,
375 grammes de pistaches en coques,
300 grammes de beurre,
200 grammes d' eau,
150 grammes de crevettes grises vivantes,
125 grammes de crème épaisse,
75 grammes de carottes,
30 grammes de navet,
15 grammes de céleri,
15 grammes de panais,
1 gramme de poivre en grains,
16 belles huîtres d'Ostende,
16 belles langoustines,
16 petits canapés de feuilletage,
8 gros champignons,
4 grosses truffes noires du Périgord,
4 jaunes d'œufs frais,
2 soles pesant chacune 500 grammes environ,
1 merlan pesant 300 grammes environ,
têtes et arêtes de soles,
bouquet garni,
jus de citron,
sel, poivre,
carmin.

Levez les filets des soles, parez-les, réservez les déchets.

Brossez les truffes, cuisez-les dans le vin, pelez-les, réservez les pelures.

Préparez un court-bouillon avec le vin de cuisson des truffes, l'eau, les légumes, le bouquet garni, le poivre en grains, du sel. Laissez-le cuire pendant une demi-heure environ.

Passez-le, puis faites cuire dedans les crevettes et les langoustines; tenez-les au chaud.

Ouvrez les huîtres et pochez-les dans leur eau; réservez.

Pelez les champignons, réservez les pelures et les pieds, cuisez les chapeaux dans 50 grammes de beurre et du jus de citron; réservez et tenez au chaud.

Réunissez cuisson des crevettes et des langoustines, eau des huîtres, cuisson des champignons, ajoutez-y les déchets, les têtes et les arêtes de soles, le merlan coupé en petits morceaux, les pelures des truffes, les pelures et les pieds des

champignons hachés grossièrement; laissez cuire de façon à obtenir un fumet aromatisé suffisamment concentré. Passez-le.

Décortiquez les pistaches, échaudez-les, enlevez la pellicule rouge, pilez les amandes au mortier et garnissez avec cette pâte les chapeaux de champignons.

Épluchez les crevettes et les langoustines; réservez les queues des langoustines.

Pilez les queues des crevettes avec 100 grammes de beurre et préparez un beurre de crustacés avec 60 grammes de beurre et les parures des crevettes et des langoustines.

Mettez les filets des soles dans un plat allant au feu, mouillez avec le fumet et laissez pocher pendant une dizaine de minutes.

Concentrez la cuisson de façon à la réduire à 50 grammes environ.

Préparez une sauce avec le reste du beurre, les jaunes d'œufs et la cuisson des soles concentrée.

Dressez sur un plat rond en argent les filets des soles, en rosace, la pointe tournée vers le centre du plat, garnissez les intervalles avec un peu de la sauce ci-dessus, mettez à la pointe de chaque filet un champignon farci, la farce en dessus, intercalez dans chaque espace compris entre deux filets de soles deux queues de langoustines bout à bout, séparées par une demi-truffe; à droite et à gauche de chaque filet de sole, au pourtour du plat, dressez une huître sur un canapé de feuilletage et tenez le tout au chaud.

Incorporez au reste de la sauce le beurre de crevettes, le beurre de crustacés, du sel et du poivre au goût, colorez avec un peu de carmin et montez, au fouet, avec la crème la sauce qui doit être légèrement rosée.

Masquez les filets des soles avec une partie de la sauce et versez le reste dans le turban formé au centre du plat par les champignons farcis.

Servez aussitôt.

Beau plat pour ventres dorés.

Paupiettes de filets de soles aux truffes.

Prenez de belles soles; levez-en les filets; réservez les déchets.

Prenez autant de belles truffes que vous avez de filets; nettoyez-les, pelez-les, réservez les pelures.

Préparez un court-bouillon avec eau, porto blanc, déchets de soles, pelures de truffes, carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre. Concentrez-le, passez-le.

Faites cuire les truffes dans du madère.

Mettez les filets de soles dans un plat beurré, assaisonnez avec sel et poivre, mouillez avec le court-bouillon; laissez cuire à moitié, puis retirez les filets.

Réunissez cuisson des filets et cuisson des truffes, concentrez-les. Au dernier

moment, liez cette sauce avec des jaunes d'œufs, montez-la à la crème et relevez-la avec du jus de citron.

Enroulez chaque truffe dans un filet de sole, enrobez ces paupiettes dans de la pâte à frire et finissez-en la cuisson dans de la friture très chaude. Égouttez-les, dressez-les sur un plat garni d'une serviette; servez-les en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Ces paupiettes sont très succulentes.

Timbale[1] de filets de soles, sauce homard.

Pour six à huit personnes prenez :

250 grammes de crevettes grises,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
125 grammes de crème,
100 grammes de vin blanc,
100 grammes d' eau,
30 grammes d' œufs de homard crus,
8 grammes de farine,
1 litre de moules,
12 belles huîtres grasses,
3 jaunes d'œufs frais,
2 soles moyennes pesant ensemble 750 grammes environ,
1 carotte moyenne,
1 oignon moyen,
1 bouquet garni,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Levez les filets des soles, roulez-les sur eux-mêmes, réservez les déchets.

Faites cuire séparément les huîtres et les moules dans leur eau, les crevettes dans un court-bouillon, les champignons dans du beurre et du jus de citron, comme il est dit dans les formules précédentes.

Préparez un fond maigre en faisant cuire, dans le vin et l'eau assaisonnés avec sel et poivre, déchets de soles, carotte, oignon, bouquet garni. Passez-le.

Décortiquez les crevettes, mettez de côté les queues, faites un beurre de crevettes avec 50 grammes de beurre et les parures.

1. On désigne sous le nom de timbale des enveloppes en croûte, en riz, en porcelaine, en terre, en métal, ayant la forme d'un tambour.
On l'emploie aussi pour désigner des préparations culinaires servies dans ces enveloppes.

Tenez au chaud huîtres, moules, champignons, queues de crevettes.

Réunissez fond, court-bouillon des crevettes, cuissons des huîtres, des moules et des champignons, concentrez-les, puis faites cuire dedans les filets de soles pendant une dizaine de minutes.

Préparez la sauce homard : maniez la farine avec 30 grammes de beurre, laissez cuire pendant quelques minutes, ajoutez les œufs de homard écrasés et passés, mouillez avec la cuisson des filets, donnez un coup de fouet; achevez la liaison avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, montez la sauce avec le reste du beurre et le beurre de crevettes, assaisonnez avec poivre, muscade et jus de citron au goût.

Chauffez.

Mettez dans une timbale en croûte[1], ou en porcelaine chauffée au préalable au bain-marie, filets de soles, huîtres, moules, champignons et queues de crevettes, versez dessus la sauce et servez.

Cette timbale est très délicate.

Timbale de filets de soles au porto, sauce Nantua.

Levez des filets de soles; roulez-les sur eux-mêmes.

Prenez une belle darne de saumon; court-bouillonnez-la comme il est dit p. 323, en remplaçant le vin rouge par du porto blanc; enlevez la peau et les arêtes.

Pilez la chair au mortier; passez-la au tamis de crin; ajoutez de la mie de pain rassis tamisée, des œufs; mouillez avec plus ou moins de la cuisson du saumon; travaillez de façon à obtenir une pâte qui vous permette de mouler des quenelles.

Préparez un fond de poisson au porto comme il est dit dans la formule ci-dessous[2],

1. Semblable à celle des pâtés. A Paris, il est facile de s'éviter la peine de la préparer, car on en trouve de convenable chez la plupart des bons pâtissiers.

2. Pour faire un litre de fond de poisson, prenez :

1 200	grammes d'	arêtes, de têtes et de parures de soles, merlans, barbue, etc.,
90	grammes de	vin blanc, de porto ou de madère au choix,
60	grammes de	champignons,
50	grammes d'	oignons,
10	grammes de	persil,
4	grammes de	sel,
1	gramme 1/2 de	poivre en grains,
1	litre d'	eau,
		beurre,
		jus de citron.

Foncez une casserole avec un peu de beurre, puis mettez champignons, oignons, persil, débris de poissons,

Faites cuire des écrevisses comme à l'ordinaire; décortiquez-les: réservez les queues. Préparez avec du beurre et les parures un beurre d'écrevisses.

Réunissez le fond de poisson et le reste du court-bouillon de saumon; faites cuire dedans les filets des soles. Concentrez la cuisson.

Faites cuire des morilles dans du beurre.

Préparez une béchamel maigre, montez-la à la crème, finissez-la avec le beurre d'écrevisses, mettez dedans filets de soles, quenelles de saumon, morilles, queues d'écrevisses, cuisson concentrée, chauffez pendant quelques minutes.

Versez le tout dans une timbale et servez.

Timbale de paupiettes de filets de soles, à la ravigote.

Levez des filets de soles; mettez sur chaque filet une escalope de queue de langouste; roulez en paupiettes.

Faites cuire séparément des champignons dans du beurre avec un peu de jus de citron; des truffes dans du madère; des crevettes dans de l'eau salée.

Décortiquez les crevettes; mettez de côté les queues.

Faites pocher des huîtres dans leur eau; tenez-les au chaud; concentrez la cuisson; réservez-la.

Mettez des moules dans une casserole; faites-les s'ouvrir à feu vif; sortez-les des coquilles; tenez-les au chaud.

Réunissez les cuissons des champignons, des truffes, des huîtres; ajoutez du fumet de poisson, du poivre, du sel s'il est nécessaire et faites cuire dedans les paupiettes de soles.

Au dernier moment, montez la sauce au beurre de ravigote, obtenu en incorporant à du beurre son poids d'un mélange en parties égales de pimprenelle, cresson alénois, cerfeuil, civette, estragon blanchis, égouttés, pilés au mortier, le tout passé au tamis, puis mettez les champignons, les truffes, les huîtres, les moules, les queues de crevettes; chauffez un instant.

Versez le tout dans une timbale et servez.



Comme variante, on pourra faire une timbale de paupiettes de filets de soles avec garniture de quenelles de brochet, champignons et queues d'écrevisses.

---

salez, mouillez avec le vin et l'eau; chauffez, écumez soigneusement. Fermez hermétiquement la casserole et continuez l'ébullition doucement et régulièrement pendant une heure environ. Dix minutes avant la fin, ajoutez le poivre et le jus de citron. Passez au tamis.

Sole farcie frite.

Pour quatre personnes prenez :

60 grammes de mie de pain rassis tamisée,
50 grammes de beurre,
12 écrevisses,
2 jaunes d'œufs frais,
2 citrons,
1 sole pesant 750 grammes environ,
farine,
fines herbes,
persil,
cayenne ou paprika,
sel et poivre.

Faites cuire les écrevisses, décortiquez-les, passez les queues en purée au tamis; préparez avec le beurre et les parures un beurre d'écrevisses.

Enlevez l'arête de la sole; remplacez-la par la purée et le beurre d'écrevisses, mélangés ensemble et relevés avec des fines herbes, du cayenne ou du paprika, le tout assaisonné avec sel et poivre.

Passez la sole, ainsi apprêtée, d'abord dans de la farine, ensuite dans les jaunes d'œufs battus, enfin dans la mie de pain rassis tamisée.

Faites-la frire dans de l'huile bouillante.

Servez-la, avec les citrons coupés en deux, sur un plat garni d'un cordon de persil frit.



On aura de nombreuses variantes, soit en changeant la nature des purées, des aromates et des garnitures, soit en remplaçant les purées par des farces fines de poissons, de crustacés, de mollusques, de laitances, de champignons, etc.

Paupiettes de filets de soles frites.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de filets de soles, en huit filets,
300 grammes de filets de merlan,
150 grammes de crevettes grises,
125 grammes de champignons de couche,

110 grammes de beurre,
50 grammes d' huile d'olive,
20 grammes d' oignon,
20 grammes de mie de pain trempée dans du lait et égouttée,
5 grammes de persil,
1 gramme de thym,
2 décigrammes de paprika,
4 citrons,
3 œufs entiers,
1 feuille de laurier,
farine,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Faites cuire les crevettes comme d'ordinaire.

Saupoudrez les filets de soles avec 10 grammes de sel et le paprika, mettez-les à mariner[1] pendant une heure dans 40 grammes d'huile, avec l'oignon émincé, le thym, le laurier, du persil et le jus d'un citron.

Préparez la farce : épluchez les crevettes, réservez les queues ; faites un beurre de crevettes avec les parures et 60 grammes de beurre, ajoutez la mie de pain bien égouttée, le beurre de crevettes, du sel, du poivre, pilez le tout ensemble ; puis mettez deux œufs entiers et pilez encore de façon à avoir un mélange homogène et moelleux ; goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et, dans ce cas, pilez de nouveau, passez le mélange au tamis de crin.

Épluchez les champignons, émincez-les, passez-les dans du jus de citron, faites-les cuire dans une casserole avec le reste du beurre et 2 grammes de persil haché, puis étalez le tout sur les filets de soles, mettez par-dessus la farce et roulez en paupiettes sans ficeler.

Passez les paupiettes d'abord dans de la farine, ensuite dans un œuf battu avec le reste de l'huile, enfin dans de la mie de pain rassis tamisée ; plongez-les dans une friture claire, chaude, à une température intermédiaire entre celle de la graisse légèrement fumante et celle de la graisse franchement fumante, laissez-les cuire pendant dix minutes en maintenant constamment la température du bain.

Dressez les paupiettes sur un plat garni d'une serviette, décorez avec des tranches de citron et du persil frit, aspergez avec un peu de jus de citron et servez.

Ces paupiettes ont une belle allure et elles sont exquises. La sécheresse extérieure de la sole frite, légèrement mitigée par le jus de citron, contraste très

---

1. Les marinades ont pour effet d'attendrir les viandes et d'en masquer la saveur, ce qui peut présenter des avantages dans certains cas. Elles ont des compositions différentes, elles sont employées crues ou cuites, et les chairs et les viandes y séjournent plus ou moins longtemps suivant leur nature et le temps dont on dispose.

On trouvera dans ce volume des exemples de marinades pour poissons, pour viandes de boucherie et pour gibier.

agréablement avec le moelleux de la farce, et les deux parties composant le mets conservent chacune sa saveur propre, dont l'une fait valoir l'autre.



On peut préparer dans le même esprit des paupiettes d'autres poissons, et remplacer dans la farce, tour à tour, les crevettes et le beurre de crevettes par des écrevisses et du beurre d'écrevisses ou par des anchois et du beurre d'anchois, p. 337. Il y a là toute une série de plats nuancés qu'on pourra varier en se laissant guider par ses préférences.

Julienne de filets de soles, panée, sautée.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de vin blanc,
250 grammes de beurre,
200 grammes de chapelure fine et fraîche,
200 grammes d' eau,
100 grammes de champignons,
60 grammes de crème épaisse,
10 grammes de farine,
2 soles moyennes pouvant fournir 500 grammes de filets,
2 jaunes d'œufs frais,
1 carotte moyenne,
1 oignon moyen,
1 bouquet garni,
quatre épices,
sel et poivre.

Levez les filets des soles; réservez les déchets.

Mettez dans une casserole vin, eau, déchets de soles, champignons, carotte, oignon, bouquet garni, sel, poivre et un peu de quatre épices; laissez cuire jusqu'à obtention d'un fumet suffisamment concentré, dans lequel vous ferez cuire les filets de soles. Émincez-les en julienne.

Faites dorer la chapelure dans 175 grammes de beurre, ajoutez ensuite la julienne de poisson et faites sauter le tout ensemble de manière à enrober de chapelure tous les émincés de soles.

Maniez la farine avec un peu de beurre, mouillez avec la cuisson des filets, réduite encore s'il est nécessaire, liez cette sauce avec les jaunes d'œufs, puis montez-la avec le reste du beurre et la crème. Chauffez.

Servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière, du parmesan et du gruyère râpés dans un ravier.

Merlans[1].

On peut apprêter les merlans de beaucoup de manières : grillés, frits, au vin blanc, à la meunière, à la dieppoise, à la maître-d'hôtel, à la sauce gratin, à la sauce Colbert, à la sauce Bercy, à la sauce aux truffes, aux fines herbes, etc.

On les fait cuire entiers, en filets roulés ou non, en paupiettes.

Filets de merlans garnis.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes d' eau,
200 grammes de vin blanc,
150 grammes de champignons,
125 grammes de crevettes grises,
100 grammes de beurre,
45 grammes de crème épaisse,
25 grammes d' échalotes,
4 merlans moyens,
2 laitances de carpes,
2 jaunes d'œufs frais,
1 brochet pesant 250 grammes environ,
1 carotte moyenne,
bouquet garni (persil, thym, laurier, céleri),
jus de citron,
sel et poivre.

Levez les filets des merlans, parez-les.

Enlevez la tête et l'arête du brochet ; passez la chair au tamis.

Décortiquez les crevettes.

Préparez une farce homogène avec la chair du brochet et les queues de crevettes, et garnissez-en les filets de merlans.

Faites un fumet de poisson très concentré avec l'eau, le vin blanc, les déchets des merlans, du brochet et des crevettes, la carotte, les échalotes, 50 grammes de champignons émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre : passez-le.

---

1. Gadus merlangus, famille des Gadidés.

Beurrez un plat de service allant au feu avec 40 grammes de beurre, disposez dedans les filets de merlans, chauffez, puis mouillez avec une partie du fumet de poisson ; couvrez avec un papier beurré et effectuez la cuisson au four pendant une vingtaine de minutes.

Faites cuire : d'une part, le reste des champignons dans 30 grammes de beurre avec un peu de jus de citron ; d'autre part, les laitances de carpes dans le reste du fumet. Tenez le tout au chaud.

Réunissez jus de cuisson des merlans, des laitances et des champignons, réduisez suffisamment, puis liez ce jus avec les jaunes d'œufs ; montez cette sauce au fouet avec le reste du beurre et la crème, relevez-la avec du jus de citron, au goût, du sel et du poivre s'il est nécessaire.

Masquez les filets avec la sauce, disposez autour les champignons et les laitances dressées sur des canapés, et servez rapidement.



Comme variante, on pourra ajouter un peu de tomate dans la cuisson du fumet, supprimer les jaunes d'œufs et la crème qu'on remplacera par une liaison à la farine et par du fromage (gruyère ou parmesan râpé) et de la mie de pain rassis tamisée. On parsèmera le dessus de petits morceaux de beurre et on poussera au four pour gratiner.

On aura ainsi des filets de merlans garnis, gratinés.

Turbot.

Le turbot, « Rhombus maximus », et la barbue, « Rhombus lævis », sont des poissons de la famille des Pleuronectidés. Leur chair est délicate et ils figurent parmi les relevés de poisson dans les menus des grands dîners. Si la sole a pu être justement qualifiée de reine des mers, le turbot mérite d'en être le roi.

Les turbots, les turbotins et les barbues sont généralement cuits et servis entiers, cependant on peut aussi en apprêter les filets ou des darnes.

Lorsque le turbot doit être présenté en entier, on commence par l'ébarber puis, au moyen d'un couteau effilé, on détache les filets de l'arête sur une longueur de 5 à 6 centimètres, on brise l'arête en pliant le poisson et on bride la tête. Apprêté de la sorte, le poisson ne se déforme pas à la cuisson.

Le plus souvent, on fait cuire le turbot dans un court-bouillon à base d'eau additionnée de 100 grammes de lait, de 15 grammes de sel marin et d'une tranche de citron sans zeste par litre, le tout mis dans une turbotière qu'on place sur le feu. Lorsque le liquide bout, on écume, puis on éloigne la turbotière sur

le coin du fourneau et on achève la cuisson à liquide simplement frissonnant. Il faut compter, après avoir écumé, une dizaine de minutes de cuisson par kilogramme de poisson.

On dresse le turbot, rendu brillant par une couche de beurre fondu appliquée au pinceau, sur un plat garni d'une serviette, on l'entoure de persil et on le sert en envoyant en même temps, dans un légumier, des pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, et, dans une saucière, du beurre fondu, du beurre maître-d'hôtel ou une sauce hollandaise, au choix.



Les filets et les darnes de turbot ainsi que le turbotin peuvent être apprêtés au moyen des procédés indiqués pour la sole.



Le turbot peut être présenté aussi en pâté, en salade avec ou sans légumes, etc.



Le turbot, cuit de la veille, émincé et mélangé avec de la béchamel, du riz et des œufs durs, le tout relevé par de la muscade, du curry et du cayenne, est un plat indien qui porte le nom de « kadgeri ».



Tous les procédés de préparation indiqués ci-dessus sont applicables à la barbue.

Turbot garni.

Court-bouillonnez un turbot; dressez-le sur un plat; lissez-en la surface avec du beurre fondu que vous étendrez au pinceau; entourez le poisson avec une garniture de croustades de queues d'écrevisses à la sauce allemande maigre[1], de quenelles de brochet et de crevettes, p. 328, de bouchées d'huîtres, sauce Mornay, gratinées; masquez avec l'allemande maigre et glacez au four.

---

1. La sauce allemande maigre est un velouté maigre, pp. 292, 338, lié avec des jaunes d'œufs.

Servez en envoyant en même temps une saucière de sauce allemande maigre et un légumier de pommes de terre à l'anglaise.



On peut apprêter de même une barbue.

Escalopes de turbot panées.

Dépouillez un turbot, retirez-en les arêtes. Escalopez les filets, assaisonnez-les avec sel, poivre et jus de citron, passez-les dans de la farine, puis dans de l'œuf battu, enfin dans de la mie de pain rassis tamisée.

Disposez les escalopes, ainsi enrobées, dans un plat en porcelaine allant au feu, beurré au préalable, et faites cuire au four pendant une dizaine de minutes, en arrosant avec la cuisson.

Servez dans le plat.

Envoyez en même temps une saucière de sauce italienne maigre, que vous aurez préparée de la façon suivante :

Faites fondre du beurre dans une casserole, saisissez dedans des échalotes hachées, puis des champignons hachés; laissez évaporer l'eau des champignons, mettez ensuite du persil haché, des tomates concassées ou de la purée de tomates, du sel, du poivre, du fumet de poisson; laissez cuire de façon à avoir une sauce suffisamment concentrée. Passez-la, puis ajoutez-y des fines herbes hachées.



On peut préparer de même des escalopes de barbue, des filets de soles, de merlans, etc.

Filets de barbue à la portugaise.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de tomates,
200 grammes de vin blanc,
150 grammes de beurre,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes d' eau,

1 barbue pesant 1 kilogramme environ,
carottes,
oignons,
persil,
thym,
laurier,
sel et poivre.

Levez les filets de la barbue, réservez tête, arête et peau.

Mettez dans une casserole les déchets de barbue, des carottes, des oignons, du persil, du thym, du laurier, du sel et du poivre; laissez bouillir pendant deux heures environ. Passez le fumet obtenu au chinois.

Faites cuire au four les filets de barbue dans une partie de ce fumet additionné de 50 grammes de beurre. Tenez-les au chaud.

Réduisez à bonne consistance le reste du fumet auquel vous aurez ajouté le jus de cuisson de la barbue.

Préparez la garniture portugaise : pelez, épépinez et coupez en morceaux les tomates; pelez les champignons, émincez-les.

Mettez dans une casserole les tomates, les champignons, un oignon moyen, du persil haché et 50 grammes de beurre; laissez cuire jusqu'à évaporation du liquide, ce qui demande un quart d'heure environ.

Dressez les filets dans un plat; disposez autour la garniture de tomates et de champignons, masquez avec le fumet réduit, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, poussez au four pour quelques minutes et servez.



On peut préparer de même des filets de soles, de turbotin ou de turbot.

Barbue aux pointes d'asperges.

Préparez des pointes d'asperges à la crème, comme il est dit p. 760.

Faites cuire une barbue dans un court-bouillon au vin aromatisé et assaisonné convenablement; retirez l'arête sans briser le poisson; farcissez-le avec les pointes d'asperges; disposez-le ainsi apprêté dans un plat beurré allant au feu; saupoudrez le dessus avec du fromage de Gruyère râpé et faites gratiner vivement au four. Servez aussitôt.



Comme variante, on peut employer au lieu de pointes d'asperges des épinards blanchis dans de l'eau salée, non hachés et amalgamés avec de la crème.



On peut préparer de même des soles et des turbotins.



Il est facile de combiner toute une série de plats gratinés de poissons et de légumes qu'on exécutera d'une manière analogue.

Barbue marinée, panée.

Nettoyez et videz le poisson, incisez-le sur le dos, passez-le dans du jus de citron, puis faites-le mariner pendant trois heures dans du vin blanc assaisonné avec du sel et du poivre et aromatisé avec un bouquet garni.

Retirez-le de la marinade, trempez-le dans du beurre fondu et enrobez-le de mie de pain rassis tamisée.

Disposez la barbue ainsi apprêtée dans un plat foncé de beurre, salez, poivrez, mettez encore quelques petits morceaux de beurre par-dessus; faites cuire au four.

Décorez le plat avec des tranches de citron et du persil frit.

Servez, en envoyant à part une saucière de sauce hollandaise au beurre d'écrevisses, p. 363.



On peut préparer de même d'autres poissons, notamment des soles et des turbots.



On peut également, au lieu de poissons entiers, ne prendre que les filets; le plat est moins présentable, mais il a l'avantage de ne pas contenir d'arêtes.

Pimentade de filets de daurade[1].

La pimentade est un ragoût de poisson à sauce pimentée longue, qu'on mange surtout aux Antilles et en Guyane, et qu'on sert au commencement du repas. La

1. *Chrysophrys aurata*, poisson de mer de la famille des Sparidés.

meilleure pimentade que j'ai mangée était une pimentade de têtes d'*aïmara*, gros poisson de la Guyane, de la dimension du saumon, que l'on pêche à l'embouchure des rivières et dont les joues sont très délicates. Mais le plus souvent on emploie des poissons de mer moins fins, notamment le *mâchoiran blanc*, poisson de vase, qui ne serait guère mangeable autrement.

Aux colonies, la pimentade est toujours servie accompagnée de *couac* (semoule de manioc) ou de *cassave* (galette de couac).

Il est bien difficile de faire en France la pimentade des colonies, faute de matières premières identiques.

Voici cependant une formule de pimentade, préparée avec des filets de daurade, qui peut donner une idée du plat créole; elle est intéressante à ce point de vue.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de tomates,
300 grammes de vin blanc,
125 grammes de bouillon de poisson,
125 grammes de carottes,
90 grammes de beurre,
15 grammes d' oignon,
10 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de paprika,
10 petits piments de la Guyane, appelés *cacaral*,
1 daurade pesant 1 200 grammes environ,
1 citron (autant que possible citron vert des Antilles),
1 gousse d'ail,
1 bouquet garni.

Levez les filets de la daurade, mettez-les dans un vase avec le sel, le paprika, l'ail émincé et le jus de la moitié du citron; laissez en contact pendant une heure.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, le bouillon de poisson, le bouquet garni, 10 grammes d'oignon, les carottes émincées, les piments, la moitié du zeste du citron ; faites cuire dedans les arêtes et la tête de la daurade pendant une demi-heure. Passez-le.

Faites fondre les tomates dans une casserole, passez-les et ajoutez-les au court-bouillon passé. Réservez.

Mettez dans une sauteuse le beurre, la farine, le reste de l'oignon haché, faites blondir pendant quelques minutes ; ajoutez ensuite le mélange réservé, les filets de daurade, le reste du jus de citron ; laissez mijoter doucement pendant une demi-heure.

Disposez les filets dans un plat creux, versez dessus la sauce et servez, en envoyant à part, pour remplacer le couac, du riz sec, dans un légumier.

Daurade froide.

Prenez une belle daurade, nettoyez-la, parez-la, mettez-la dans un plat allant au feu, couvrez-la avec un mélange d'huile d'olive et d'eau dans la proportion d'une partie d'huile pour trois parties d'eau, ajoutez du vinaigre et de l'ail au goût, un peu de persil haché, du jus de citron ; faites cuire au four.

Retirez le poisson lorsqu'il est cuit, dressez-le sur un plat de service, masquez-le avec une réduction de la cuisson passée. Laissez refroidir.



On peut apprêter de même des sardines[1] fraîches et des maquereaux.

Maquereaux[2] à la crème.

Prenez des maquereaux moyens; videz-les; nettoyez-les; mettez-les dans une terrine ; couvrez-les avec du sel gris et laissez-les ainsi pendant deux heures environ. Secouez-les pour les débarrasser de l'excès de sel et court-bouillonnez-les ensuite.

Enlevez les têtes, les peaux et les arêtes; émincez les filets; dressez-les sur un plat; laissez-les refroidir.

Assaisonnez-les avec du vinaigre de vin; masquez-les avec de la crème double et parsemez le dessus avec un peu de civette hachée.

C'est un hors-d'œuvre agréable.

Harengs[3] grillés, sauce moutarde maigre.

Pour six personnes prenez :

500 grammes d' eau,
125 grammes de beurre,

---

1. Clupea sardina, famille des Clupéidés.
2. Scomber scomber, famille des Scombéridés.
Un savant du XVIII[e] siècle, le D[r] Louis Lemery, docteur régent de la Faculté de Médecine de Paris, membre de l'Académie royale des Sciences, dans son *Traité des Aliments*, 2[e] édition, p. 387, paru à Paris, en 1705, chez Pierre Witte, à l'Ange Gardien, rue Saint-Jacques, dit que « le nom de maquereau a été donné à ce poisson parce que, aussitôt le printemps venu, il suit les petites aloses, communément appelées vierges, et il les conduit aux mâles ».
3. Clupea harengus, famille des Clupéidés.

125 grammes de crevettes grises, cuites,
10 grammes de farine,
1 décigramme de cayenne,
6 harengs laités,
3 jaunes d'œufs frais,
2 citrons,
1 merlan moyen,
1 carotte,
1 blanc de poireau,
1 navet,
moutarde [1],
sel et poivre.

Préparez un beurre de crevettes en passant au tamis les crevettes avec 50 grammes de beurre.

Faites revenir dans 25 grammes de beurre carotte, blanc de poireau et navet coupés en morceaux, mouillez avec l'eau, salez, poivrez; laissez cuire pendant une heure. Passez le bouillon, puis liez-le avec la farine que vous aurez fait dorer dans 25 grammes de beurre.

Nettoyez le merlan, coupez-le en morceaux, assaisonnez-le avec sel, poivre et faites-le cuire dans 25 grammes de beurre et le jus de la moitié d'un citron; passez le tout au tamis, ajoutez l'extrait obtenu au bouillon lié; vous aurez ainsi un velouté maigre.

Videz, lavez, essuyez les harengs, incisez-les légèrement à la surface, salez-les et faites-les griller à feu vif pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, sur un gril graissé au préalable.

Au moment de servir, achevez la liaison du velouté avec les jaunes d'œufs, vous aurez ainsi une allemande maigre que vous relèverez avec le cayenne et de la moutarde au goût, et que vous monterez au fouet avec le beurre de crevettes.

Servez les harengs grillés sur un plat chaud décoré de quartiers de citron, et la sauce dans une saucière.

Harengs à la poêle, maître d'hôtel.

Videz les harengs, lavez-les, essuyez-les, ciselez-les, assaisonnez-les avec sel et poivre.

Versez dans une poêle autant de cuillerées à bouche d'huile d'olive qu'il y a de

---

1. La proportion de moutarde dépend de la qualité employée. Il faudra évidemment mettre moins de moutarde anglaise, qui est forte, que de moutarde ordinaire.

harengs; lorsqu'elle sera bien chaude, mettez les poissons et laissez-les cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté; enlevez-les, égouttez-les.

Servez les harengs sur un plat arrosé de beurre fondu dans lequel vous aurez mis du persil haché, du sel, du poivre, du vinaigre ou du jus de citron, au goût.

Ce procédé de cuisson conserve aux harengs toute leur saveur.

Harengs salés marinés.

Pour huit personnes prenez :

45 grammes de vinaigre,
45 grammes de vin blanc,
45 grammes d' huile d'olive,
4 beaux harengs laités, salés,
2 échalotes hachées fin,
2 clous de girofle,
thym,
laurier,
poivre en grains.

Faites tremper pendant 24 heures les harengs dans de l'eau pour les dessaler, puis enlevez-en la peau, sortez les laitances et lavez le tout à l'eau froide. Écrasez les laitances jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie; passez-les au travers d'une passoire fine; ajoutez-y le vinaigre, le vin blanc et l'huile, en tournant pendant quelques minutes, les échalotes, le girofle, le thym, le laurier et le poivre en grains; versez le tout sur les harengs et laissez-les mariner.

On peut servir ces harengs entiers ou en filets, ou encore coupés en petits morceaux; c'est un excellent hors-d'œuvre.



Ces harengs, ainsi que leur sauce passée à la passoire fine, peuvent être mélangés à une salade de pommes de terre, dont ils relèvent remarquablement l'assaisonnement.

Filets de harengs saurs marinés.

Les filets de harengs saurs marinés constituent un hors-d'œuvre très appétissant. En hiver, la préparation peut se conserver pendant plusieurs jours sans s'altérer; lorsqu'il fait chaud, il est préférable de la manger le jour même.

Pour quinze à vingt personnes :

500 grammes de lait,
250 grammes d' huile d'olive,
250 grammes de crème épaisse,
100 grammes de vinaigre de vin,
100 grammes de cornichons hachés fin,
70 grammes de moutarde,
7 grammes de cerfeuil haché fin,
7 grammes d' échalote hachée fin,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de paprika,
50 centigrammes de poivre fraîchement moulu,
10 beaux harengs saurs, dont 5 laités et 5 œuvés,
5 jaunes d'œufs durs.

Faites dessaler les harengs dans de l'eau tiède, pendant 24 heures; levez les filets, les œufs, les laitances et mettez-les à tremper d'abord dans le lait pendant 24 heures, puis dans 80 grammes d'huile d'olive, pendant le même laps de temps.

Retournez-les plusieurs fois dans la marinade.

Retirez de l'huile les filets, les œufs, les laitances, égouttez-les.

Émincez les filets et assaisonnez-les avec une sauce préparée de la façon suivante.

Écrasez les jaunes d'œufs durs, les laitances et les œufs des harengs, ajoutez-y le sel, le poivre, le paprika, la moutarde et amalgamez le tout ensemble; versez alors, par petites quantités et en alternant, le reste de l'huile et le vinaigre, remuez, mettez les cornichons, le cerfeuil et l'échalote, mélangez bien; enfin, ajoutez la crème et homogénéisez le tout.

Les filets de harengs ainsi préparés sont servis en terrine ou dans des raviers.

Sandwichs aux harengs saurs.

Les harengs saurs ordinaires sont généralement trop salés; aussi, est-il indispensable de les adoucir par un séjour prolongé dans du lait. Seuls, les « Yarmouth bloaters » de Yarmouth, dans le comté de Norfolk, peuvent être employés directement car ils sont peu salés et peu fumés. Mais ils ne se conservent que peu de jours.

Pour préparer les sandwichs, on opère de la façon suivante : on ébouillante les poissons, on enlève la peau, on détache les arêtes; on ne garde que les filets qu'on fait cuire dans une casserole avec du beurre, un peu de cayenne et de muscade, pendant une dizaine de minutes. On passe le tout au tamis, puis on ajoute à la

purée du beurre frais, en travaillant de façon à obtenir un mélange ayant une bonne consistance.

On garnit avec cette purée des tranches minces de pain anglais qu'on couvre avec d'autres tranches minces non garnies.

C'est un hors-d'œuvre agréable.

Morue.

Les morues « Gadus », de la famille des Gadidés, sont de gros poissons voraces des mers arctiques. Ils ne descendent guère en Europe au-dessous de l'Islande et de la mer du Nord, en Amérique, au-dessous de Terre-Neuve.

On désigne sous le nom de morue des poissons d'espèces un peu différentes; deux seulement méritent d'être retenus en gastronomie : la morue franche « Gadus morrhua », à peau verdâtre, qui peut atteindre 1 mètre de longueur, très recherchée pour sa chair et pour l'huile qu'on extrait de son foie; le gade églefin « Gadus æglefinus », ou morue noire de Saint-Pierre, qui ne diffère de la morue franche que par sa taille plus petite et par sa couleur gris foncé.



On donne le nom de cabillaud à la morue fraîche; salée pour la conserve, elle est appelée morue verte; séchée, elle est connue sous le nom de merluche, de stockfisch.



Le gade églefin, vulgairement églefin, est pêché surtout dans la mer du Nord, mais aussi dans la mer d'Irlande et même sur les côtes de la Bretagne. Il est consommé frais, en particulier sur les lieux de pêche, mais souvent on le fume pour le conserver.



Voici quelques manières d'accommoder la morue.

On prépare le cabillaud ainsi que l'églefin frais de différentes façons : court-bouillonnés, frits, grillés, bouillis ou pochés. Dans les trois derniers modes de préparation, ils sont le plus souvent servis avec des pommes de terre à l'anglaise, le tout saupoudré de persil haché et masqué avec du beurre fondu.



On peut aussi, cela va sans dire, les apprêter suivant les formules indiquées ci-dessous pour la morue et le hadock.

Morue aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de morue dessalée,
500 grammes de pommes de terre épluchées,
250 grammes de beurre,
10 grammes d' ail,
10 grammes de persil haché,
2 décigrammes de poivre,
le jus d'un citron.

Faites cuire séparément la morue à l'eau, les pommes de terre à la vapeur.

Débarrassez la morue de la peau et des arêtes, émincez-la; coupez les pommes de terre en tranches. Tenez au chaud.

Faites cuire à petit feu, pendant cinq minutes, l'ail dans 125 grammes de beurre; passez le beurre aromatisé.

Mettez dans une sauteuse, en alternant, émincés de morue et tranches de pommes de terre; arrosez au fur et à mesure avec le beurre aromatisé, poivrez, saupoudrez avec le persil, faites sauter pendant un instant, sans laisser dorer, en ajoutant le reste du beurre coupé en petits morceaux; aspergez de jus de citron et servez.

Dans cette préparation, la morue et les pommes de terre se confondent absolument; la proportion d'ail indiquée parfume très agréablement le plat sans aucun excès et le jus de citron y apporte discrètement sa note aigrelette.

Les amateurs d'ail pourront en mettre davantage.



En remplaçant les 125 grammes de beurre, ajoutés à la fin, par 200 grammes de crème épaisse, on adoucira le plat et on le rendra plus moelleux.

Morue aux haricots.

Pour six à huit personnes prenez :

750 grammes de filets de morue dessalée,
500 grammes de haricots secs,

200 grammes de beurre,
150 grammes de crème,
3 oignons,
2 carottes,
2 poireaux moyens,
1 gousse d'ail,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
persil blanchi, haché,
sel et poivre.

Mettez les haricots pendant une journée dans de l'eau froide; ils se ramolliront et ils gonfleront.

Faites cuire en même temps :

a) d'une part, les haricots dans de l'eau salée, avec les poireaux, les carottes, un oignon et le bouquet garni. Retirez les haricots; réservez le bouillon; tenez le tout au chaud.

b) d'autre part, la morue dans de l'eau; enlevez la peau et les arêtes; émincez les filets; tenez-les au chaud.

Faites revenir, sans laisser prendre couleur, l'ail et les deux oignons restants dans 100 grammes de beurre, mouillez avec la quantité nécessaire de bouillon de haricots, salez, poivrez et laissez cuire suffisamment pour aromatiser le liquide.

Passez-le à la passoire fine, donnez-lui du corps avec de la purée obtenue en passant au tamis quelques cuillerées de haricots cuits. Montez cette sauce au fouet avec le reste du beurre et la crème; chauffez, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, de manière à avoir une sauce un peu relevée.

Mettez les émincés de morue et les haricots dans un plat, saupoudrez avec le persil haché, versez dessus la sauce et servez.



Comme variante, on pourra exécuter le même plat en ajoutant à la sauce de la purée de tomates concentrée (250 grammes sont nécessaires) qui sera mise en même temps que la purée de haricots. On fera cuire de façon à avoir une sauce tomatée de consistance convenable, qu'on terminera avec le beurre et la crème.



Comme autre variante, on pourra diminuer de moitié la quantité des haricots, que l'on remplacera par douze croûtons frits dans du beurre.

Morue aux haricots, gratinée.

Pour six à huit personnes prenez :

750 grammes de lait,
600 grammes de morue dessalée,
500 grammes de haricots secs,
150 grammes de beurre,
150 grammes de crème,
125 grammes de champignons,
90 grammes de carottes,
75 grammes de fromage de Gruyère râpé,
40 grammes d' oignons,
20 grammes de farine,
5 grammes de céleri,
5 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre,
2 bouquets garnis (thym, persil, laurier),
quatre épices.

Mettez à tremper les haricots pendant une journée dans de l'eau froide, puis faites-les cuire, avec la moitié des oignons et un bouquet garni, dans de l'eau salée. Égouttez-les.

Faites cuire la morue dans de l'eau; retirez la peau et les arêtes; émincez les filets.

Préparez la sauce. Faites bouillir le lait, mettez dedans les champignons, les carottes, le reste des oignons épluchés et émincés, le céleri, le second bouquet, le poivre, le sel blanc, un peu de quatre épices au goût; laissez cuire pendant une heure environ, de façon à obtenir à peu près 350 grammes de jus. Passez-le.

Maniez la farine avec le beurre, mouillez avec le jus passé, laissez cuire pendant dix minutes, ajoutez la crème, 60 grammes de gruyère, mélangez en tournant pendant quatre à cinq minutes, de façon à obtenir une crème onctueuse bien liée. Goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Mettez les émincés de morue et les haricots, en couches alternées, dans un plat allant au feu, masquez le tout avec la sauce, saupoudrez la surface avec le reste du gruyère et poussez au four pour gratiner.

Servez dans le plat.

Morue à la crème en turban de pilaf au curry.

Pour six à huit personnes prenez :

750 grammes de filets de morue dessalée,
400 grammes de riz,
250 grammes de beurre,
200 grammes de crème,
10 grammes de persil haché,
1/2 gramme de curry,
1 petit oignon (facultatif),
jus de citron,
poivre.

Faites cuire la morue dans de l'eau ; débarrassez-la de la peau et des arêtes; tenez-la au chaud. Réservez l'eau.

Mettez dans une casserole la moitié du beurre, l'oignon haché, le riz; laissez dorer, puis mouillez avec une partie de l'eau réservée et ajoutez le curry; continuez la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide : les grains de riz doivent rester entiers et non agglomérés.

Garnissez un moule à couronne avec le pilaf; tenez-le au chaud au bain-marie.

Faites sauter la morue dans le reste du beurre, assaisonnez avec poivre et jus de citron, saupoudrez avec le persil haché, ajoutez la crème; mélangez. Chauffez pendant quelques minutes.

Démoulez le turban de pilaf sur un plat, garnissez-en l'intérieur avec la morue et sa sauce, puis servez.

Morue à l'espagnole.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de morue dessalée,
600 grammes de pommes de terre,
500 grammes de tomates,
400 grammes de piments rouges d'Espagne, frais [1],
100 grammes d' huile d'olive,
40 grammes d' oignons,

1. ou, à défaut, 100 grammes de poudre de piment rouge d'Espagne.

10 grammes d' ail,
10 grammes de farine,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
mie de pain rassis tamisée,
sel.

Faites cuire la morue dans de l'eau, égouttez-la, retirez-en les arêtes; coupez-la en morceaux; réservez 200 grammes de bouillon de cuisson.

Pelez les piments, émincez-les en languettes et saupoudrez-les d'un décigramme de poivre.

Faites revenir dans l'huile les oignons pelés et hachés, ajoutez les tomates coupées en morceaux, l'ail, le bouquet garni, le reste du poivre, mouillez avec le bouillon de morue réservé et laissez cuire pendant dix minutes; liez ensuite avec la farine, continuez la cuisson pendant quelques minutes encore, goûtez et complétez l'assaisonnement avec un peu de sel, s'il y a lieu; passez la sauce.

En même temps, faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les et coupez-les en tranches.

Prenez un plat allant au feu, étalez au fond une couche de tranches de pommes de terre, mettez dessus une couche de morceaux de morue, par-dessus une couche de languettes de piment, mouillez avec un peu de sauce et répétez les mêmes alternances jusqu'à épuisement des substances; saupoudrez de mie de pain et faites cuire au four jusqu'à ce que le plat ait pris une consistance onctueuse, ce qui demande une demi-heure environ et s'obtient lorsque le liquide est presque complètement évaporé.

C'est une excellente préparation.



En remplaçant la morue par du cabillaud cuit dans un court-bouillon au vin blanc, p. 324, on améliore encore le plat.

Timbale de morue.

Pour six à huit personnes prenez :

750 grammes de filets de morue dessalée,
250 grammes de macaroni,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de purée de tomates concentrée,
200 grammes de crème,

175 grammes de beurre,
125 grammes de fumet de poisson,
50 grammes de câpres au vinaigre,
15 centigrammes de cayenne,
piment d'Espagne,
jus de citron,
sel et poivre.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron.

Faites cuire en même temps :

a) la morue dans de l'eau; enlevez la peau et les arêtes; émincez la chair;

b) les champignons dans du beurre;

c) le macaroni dans de l'eau salée; égouttez-le.

Tenez le tout au chaud.

Délayez la purée de tomates dans le fumet, ajoutez-y, au goût, plus ou moins de piment émincé; chauffez.

Faites sauter les émincés de morue dans 75 grammes de beurre.

Passez le macaroni dans le reste du beurre sans lui laisser prendre couleur.

Réunissez fumet tomaté, émincés de morue, macaroni, champignons et leur cuisson, ajoutez le cayenne, les câpres et la crème, mélangez en évitant de briser le macaroni, chauffez, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre, puis versez le tout dans une timbale en porcelaine chauffée au bain-marie.



On peut préparer d'une manière analogue un vol-au-vent de morue en remplaçant, par exemple, le macaroni par des quenelles de brochet et d'écrevisses, p. 328 et en ajoutant des émincés de truffes cuites dans du madère. On mettra le tout dans une croûte de vol-au-vent.



Toutes ces formules sont applicables à la merluche.

Soufflé de morue aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de morue dessalée,
600 grammes de pommes de terre épluchées,

100 grammes de crème,
90 grammes de beurre,
5 centigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 centigramme de cayenne,
1 centigramme de muscade,
4 œufs.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Faites cuire, séparément, la morue dans de l'eau, les pommes de terre à la vapeur.

Enlevez la peau et les arêtes de la morue; émincez la chair ou passez-la en purée.

Passez les pommes de terre en purée, puis incorporez-y la crème, 80 grammes de beurre, le poivre, le cayenne, la muscade et les jaunes d'œufs; mélangez bien. Ajoutez ensuite la morue et mélangez encore.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les à l'appareil, mélangez une dernière fois, puis versez le tout dans un plat allant au feu et graissé avec le reste du beurre. Mettez au four chaud pendant une vingtaine de minutes; la préparation se soufflera et se colorera. Servez dans le plat.

Le soufflé montera d'autant plus que la morue sera émincée plus fin, mais les amateurs de morue préféreront la trouver en morceaux, au risque d'avoir un soufflé moins levé.

Brandade de morue.

La brandade de morue est un plat provençal qui a la réputation d'être lourd, ce qui n'est exact que lorsqu'il est préparé sans soin, ou avec des matières premières défectueuses.

Pour six personnes prenez 1 kilogramme de morue bien dessalée, mettez-la dans une casserole avec beaucoup d'eau, chauffez; au premier bouillon couvrez et retirez du feu. Laissez-la pocher pendant une dizaine de minutes, puis enlevez-en les arêtes et émincez-la.

Mettez dans une casserole les émincés de morue et la peau[1] avec 125 grammes d'huile d'olive tiède, plus ou moins fruitée, au goût, et « brandissez » le tout avec une cuiller, c'est-à-dire agitez, travaillez, d'abord pendant cinq minutes sur le feu, puis au bain-marie et continuez à travailler. Lorsque l'huile sera complè-

1. On peut ne pas mettre la peau; on obtient alors une brandade de morue plus blanche; je préfère la conserver, car elle donne du goût et du liant.

tement absorbée, ajoutez-en encore, par petites quantités, en travaillant toujours la masse avec la cuiller, de façon à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Ajoutez alors de la crème, mélangez bien, aromatisez et assaisonnez avec de l'ail pilé, du jus de citron, du zeste râpé, du poivre fraîchement moulu, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec un peu de sel[1], puis incorporez à la masse un hachis de truffes crues ; chauffez pendant un instant et tenez au chaud, au bain-marie, jusqu'au moment de servir.

Dressez la brandade dans des croûtes de bouchées, ou dans une croûte de vol-au-vent, décorez avec des lames de truffes cuites dans du madère et servez.



Comme variantes, on peut incorporer de la sauce béchamel ou quelques pommes de terre cuites à la vapeur, mais on prépare la véritable brandade comme il est dit plus haut.

Hadock[2].

Le hadock arrive à Paris à peine salé et très peu fumé; il doit donc être consommé de suite, car il s'altère très vite. Le plus renommé est le hadock légèrement fumé de Finnan, petit port d'Écosse, non loin d'Aberdeen.

En Angleterre, on sert le hadock, grillé ou bouilli, avec du beurre fondu ou avec une sauce au curry.

A mon avis, il vaut mieux le faire pocher pendant 5 à 10 minutes, suivant sa grosseur, et le servir comme le cabillaud ou l'églefin frais pochés.

Hadock poché, aux pommes de terre sautées, sauce aux œufs durs.

Pour six à huit personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre de Hollande,
750 grammes de filets de hadock,
500 grammes de lait,
200 grammes de beurre,

---

1. Il est impossible de préciser les proportions des différents éléments, car tout dépend de la quantité d'huile absorbée par la morue, quantité qui varie avec la qualité du poisson.
2. Nom anglais de l'églefin.

100 grammes de crème,
30 grammes de farine,
2 œufs durs,
1 petite carotte,
1 petit navet,
1 petit oignon,
1 bouquet garni,
persil haché,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, pelez-les, coupez-les en tranches, puis faites-les sauter dans 100 grammes de beurre ; salez.

Faites pocher, à court mouillement, les filets de hadock dans de l'eau ou du lait salé (le lait destiné à cet usage vient en plus des 500 grammes indiqués au tableau) ; achevez-en la cuisson sur le coin du fourneau en casserole couverte. La durée totale de la cuisson est d'un quart d'heure.

En même temps, préparez la sauce.

Faites dorer légèrement dans 50 grammes de beurre la carotte, le navet, l'oignon émincés, mettez ensuite la farine ; tournez pendant quelques minutes sans laisser prendre couleur ; mouillez avec le lait que vous aurez fait bouillir, ajoutez le bouquet garni, du sel, du poivre, de la muscade et laissez mijoter jusqu'à obtention d'une sauce aromatisée de bonne consistance, ce qui demande une heure environ. Passez-la, montez-la au fouet avec le reste du beurre et la crème ; chauffez. Au dernier moment, mettez dedans du persil haché et les œufs durs, hachés grossièrement ou passés au gros tamis.

Dressez les filets de hadock sur un plat, entourez-les avec les pommes de terre sautées et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Thon[1] grillé, sauce tomate.

Prenez des darnes de thon d'un centimètre et demi d'épaisseur environ ; faites-les griller, à feu vif, sur un gril très chaud, salez-les et, lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce tomate qui les accompagnera admirablement. La cuisson demande vingt minutes environ ; elle est à point lorsque la chair se détache facilement de l'arête.



1. Thynnus vulgaris, famille des Scombéridés.

Quelques indications sur la sauce tomate.

Pendant sept mois de l'année environ, il est difficile d'avoir à Paris de bonnes tomates fraîches à des prix abordables; il est préférable alors de se servir d'une purée de tomates de conserve, préparée comme je l'ai indiqué p. 768, ou de conserves de tomates du commerce et, en particulier, de conserves italiennes.

En hiver, si l'on veut obtenir un quart de litre de sauce, soit le contenu d'une saucière moyenne, on prendra :

250 grammes de purée de tomates,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
bouillon ou jus de viande,
sel et poivre.

On fera cuire pendant cinq minutes la farine avec 40 grammes de beurre sans laisser roussir, on mettra ensuite la purée de tomates, par petites quantités, en mélangeant bien, on assaisonnera, on éclaircira, s'il y a lieu, avec un peu de bouillon ou de jus de viande, puis on laissera cuire pendant un quart d'heure; enfin, on ajoutera, par petites quantités, le reste du beurre, en le laissant fondre simplement dans la sauce; on remuera la sauce pour la rendre bien homogène et on servira.

Cette façon de faire présente le grand avantage de conserver à la sauce tomate son caractère dans toute sa pureté et d'obtenir, alors que les fruits frais sont rares, une sauce qui semble en provenir directement.



En été, on pourra, cela va sans dire, faire la sauce exactement de même avec des fruits frais, en commençant comme cela a été indiqué dans la formule de la préparation de la purée de conserve; mais il n'y a aucun inconvénient à lui adjoindre quelques autres éléments, tout en lui conservant naturellement la suprématie dans la préparation.

C'est dans cet esprit que je donne la formule suivante.

Pour faire une saucière de sauce tomate prenez :

1 000 grammes de belles tomates fraîches,
200 grammes de vin blanc,
60 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
2 oignons,
1 bouquet garni,

glace de viande,
girofle,
sel et poivre.

Épluchez les tomates, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec les oignons, le bouquet, du girofle au goût et le vin; laissez cuire pendant une heure à petit feu. Passez au tamis.

Faites revenir la farine pendant 3 à 4 minutes dans 40 grammes de beurre sans laisser roussir, mouillez avec le jus des tomates, ajoutez la glace de viande, assaisonnez avec sel et poivre, réduisez à consistance voulue, goûtez, ajoutez le reste du beurre que vous laisserez simplement fondre, mélangez bien et servez.

Raie[1] au beurre.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de raie douce, pris dans le milieu,
250 grammes de beurre,
60 grammes de câpres au vinaigre,
30 grammes de sel gris,
2 litres d'eau,
1 carotte,
1 oignon,
1 bouquet garni,
vinaigre,
jus de citron,
persil haché,
sel et poivre.

Nettoyez la raie à l'eau froide; parez-la.

Mettez dans une poissonnière l'eau, l'oignon, la carotte émincée, le bouquet garni, le sel gris, du poivre en grains et du vinaigre au goût; laissez cuire pendant une demi-heure; puis, plongez la raie dans le court-bouillon bouillant; l'ébullition s'arrêtera aussitôt. Donnez un bouillon, éloignez la poissonnière du feu et achevez la cuisson de la raie sans faire bouillir, ce qui demande une demi-heure environ.

Retirez la raie, dépouillez-la, égouttez-la; tenez-la au chaud.

Faites fondre le beurre à la couleur noisette ou au noir[2], mais sans le laisser brûler, salez, poivrez, mettez dedans du persil haché, puis ajoutez câpres, jus de

1. Il existe différentes sortes de raies; les meilleures sont la raie ponctuée « Raia punctata », appelée raie douce sur le marché de Paris et la raie bouclée « Raia clavata », de la famille des Raiidés.
2. A mon avis, le beurre noisette est celui qui convient le mieux; le beurre noir est plutôt indigeste.

citron et vinaigre au goût, versez le tout sur la raie et servez, après avoir garni le plat d'un cordon de persil frit.



On peut apprêter au beurre noisette ou au beurre noir d'autres poissons, notamment le thon et la morue.

Croustades de foie de raie gratinées.

Pour quatre personnes prenez :

1° 300 grammes de foie de raie;

2° pour le court-bouillon :

25 grammes d' oignon ciselé,
eau,
vinaigre,
bouquet garni,
sel;

3° pour les croustades :

250 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
50 grammes d' eau,
8 grammes de sel,
6 grammes d' huile d'olive,
1 jaune d'œuf;

4° pour la sauce :

200 grammes de fumet de poisson,
100 grammes de champignons hachés,
50 grammes de beurre,
50 grammes d' anchois,
50 grammes de vin blanc,
30 grammes d' oignon ciselé,
20 grammes d' échalotes hachées,
20 grammes de câpres au vinaigre hachées,
8 grammes de farine,
4 grammes de persil et estragon hachés,
cayenne,
sel et poivre;

5° pour le gratin :

30 grammes de parmesan râpé fin,
20 grammes de beurre.

Mettez à dégorger le foie de raie dans de l'eau.

Préparez un court-bouillon en faisant cuire pendant une heure les 25 grammes d'oignon et un bouquet garni dans une quantité suffisante d'eau salée, fortement vinaigrée. Lorsque le court-bouillon sera à point, mettez le foie de raie; éloignez la casserole du feu et achevez la cuisson sans ébullition pendant vingt minutes. Laissez-le refroidir dans le liquide; essuyez-le; coupez-le en morceaux.

Avec les éléments du paragraphe 3 préparez une pâte homogène; faites-en une abaisse carrée que vous couperez en quatre parties égales et que vous mettrez sur une plaque en tôle. Piquez la pâte avec un couteau en différents endroits pour éviter qu'elle se boursoufle à la cuisson, collez sur le pourtour de chaque morceau un petit rebord de pâte et emplissez les croustades avec des cailloux lavés ou des haricots; faites cuire au four.

Faites revenir dans 20 grammes de beurre : d'abord la farine qui doit être bien dorée, puis les champignons, les 30 grammes d'oignon et les échalotes, mouillez avec le fumet de poisson et le vin, laissez cuire à petit feu pendant une heure environ; goûtez, complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et cayenne, ajoutez câpres, persil et estragon hachés, donnez quelques bouillons; passez ou ne passez pas la sauce.

Préparez un beurre d'anchois, comme il est indiqué p. 337, avec 30 grammes de beurre et les anchois; incorporez-le à la sauce, puis mettez le foie de raie coupé; chauffez pendant un instant.

Emplissez les croustades avec ce ragoût, saupoudrez avec le parmesan, mettez dessus les 20 grammes de beurre coupé en petits morceaux et poussez au four pour gratiner.

Dressez les croustades sur un plat couvert d'une serviette et servez.

C'est une excellente entrée de poisson.



On peut remplacer les croustades de pâte par des croustades de pain, ou encore par des valves de coquilles Saint-Jacques; dans ce dernier cas, on aura des coquilles de foie de raie gratinées.



Comme variante, on peut remplacer la sauce ci-dessus par une béchamel maigre, p. 269, dans laquelle on fera entrer des champignons et des câpres.



ISSUES[1] D'ANIMAUX DE BOUCHERIE ET DE PORC

Gras-double[2] au vin blanc.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double nettoyé et blanchi, tel qu'on le vend à Paris,
650 grammes de sauternes,
250 grammes de carottes coupées en rondelles,
250 grammes d' oignons,
200 grammes d' eau,
100 grammes de poireaux,
60 grammes de sel gris,
50 grammes de fine champagne,
40 grammes de céleri,
8 grammes de poivre en grains,
4 grammes de thym,
4 grammes de feuilles de laurier,

---

1. Au point de vue gastronomique, les issues comprennent les extrémités, les entrailles, certains viscères et certaines glandes, tels que tête, queue, pieds, tripes, cœur, foie, rate, poumons, rognons, ris, tétines, etc.

2. Par métonymie, on désigne à Paris sous le nom de gras-double ce qu'on appelle ailleurs les tripes. Les tripes sont composées non seulement du gras-double proprement dit, qui est la panse ou le premier estomac des ruminants, mais encore du bonnet ou deuxième estomac, du feuillet ou troisième estomac et de la caillette ou franche-mulle qui est le quatrième estomac.

4 clous de girofle,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
muscade râpée.

Préparez : d'une part, deux bouquets garnis avec les poireaux, le céleri, le thym et le laurier ; d'autre part, deux sachets en mousseline contenant chacun la moitié des oignons, du poivre en grains et des clous de girofle.

Lavez le gras-double à l'eau chaude ; coupez-le en morceaux de 7 à 8 centimètres de côté.

Mettez, dans une cocote en porcelaine allant au feu, la moitié des carottes, un bouquet et un sachet, puis le gras-double, le pied de veau, ensuite le reste des carottes, le deuxième bouquet et le deuxième sachet, le sel, de la muscade au goût ; mouillez avec l'eau, le sauternes et la fine champagne. Faites cuire au four à feu doux et en marmite fermée, pendant douze heures au moins.

Retirez les bouquets et les sachets.

Servez sur assiettes chaudes.



Dans le Midi, on met souvent deux gousses d'ail.



On obtiendra les tripes à la périgourdine en ajoutant des truffes coupées en tranches, qui cuisent avec les tripes.



On aura les tripes à la mode de Caen en remplaçant le vin par du cidre pur jus de pommes et la fine champagne par du calvados.



Comme autre variante intéressante, on fera le mouillement avec 350 grammes de vin blanc, 350 grammes de cidre, 200 grammes de bon bouillon et 50 grammes d'eau-de-vie de Châteauneuf-du-Pape ; de plus, on ajoutera aux éléments ci-dessus énumérés 125 grammes de tomates concassées et épépinées.

Gras-double au lard.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double blanchi et tendre,
750 grammes de bon bouillon,
300 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de fine champagne,
250 grammes de carottes coupées en rondelles,
200 grammes d' oignons,
125 grammes de beurre,
100 grammes de poireaux,
50 grammes de persil,
40 grammes de céleri,
20 grammes de sel gris,
4 grammes de thym,
2 grammes de laurier,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
4 clous de girofle qu'on piquera chacun dans un oignon,
3 jaunes d'œufs,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
muscade,
quatre épices.

Préparez deux bouquets garnis avec les poireaux, le persil, le céleri, le thym et le laurier.

Lavez le gras-double à l'eau chaude, essuyez-le et coupez-le en morceaux.

Faites dorer dans un peu de graisse le lard coupé en tranches minces.

Faites flamber la fine champagne.

Mettez dans une marmite en porcelaine allant au feu le beurre et le gras-double, faites revenir à feu vif, pendant un quart d'heure, sans laisser prendre couleur; mouillez avec le bouillon et la fine champagne brûlée, puis ajoutez pied de veau, lard revenu, carottes, oignons, sel, poivre, muscade, quatre épices, les deux bouquets garnis, l'un au fond, l'autre au-dessus; donnez un bouillon, diminuez le feu, et laissez cuire, au four, à feu doux et en casserole fermée, pendant douze heures.

Une heure ou deux avant la fin de la cuisson, si la sauce est trop longue, poussez le feu pour la faire réduire; goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Au moment de servir, enlevez le gras-double, le lard, le pied de veau et les

carottes, que vous dresserez sur un plat tenu au chaud; dégraissez la sauce, passez-la, liez-la avec les jaunes d'œufs, puis versez-la dans le plat et servez.

C'est, à mon avis, l'un des procédés qui conserve le mieux au gras-double son goût propre, tout en lui donnant un moelleux qu'il ne peut avoir lorsqu'il est simplement cuit au naturel.

Gras-double à l'échalote.

Ce plat doit être préparé trois jours à l'avance.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double blanchi et tendre,
500 grammes de bon bouillon,
300 grammes de bon vin blanc sec,
250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de carottes,
175 grammes de bon cognac ou de fine champagne,
125 grammes de beurre,
100 grammes de poireaux,
100 grammes d' oignons,
100 grammes d' échalotes,
50 grammes de persil,
40 grammes de céleri,
20 grammes de sel gris,
4 grammes de thym,
2 grammes de laurier,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
4 clous de girofle,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
muscade,
quatre épices.

Préparez : d'une part, deux bouquets contenant chacun la moitié des poireaux, du persil, du céleri, du thym et du laurier; d'autre part, deux sachets renfermant chacun la moitié des oignons, des échalotes et des clous de girofle.

Lavez le gras-double à l'eau chaude; essuyez-le; coupez-le en morceaux.

Faites dorer dans un peu de graisse le lard coupé en tranches minces.

Mettez, dans une marmite en porcelaine allant au feu, le beurre et le gras-double; faites revenir à feu vif pendant un quart d'heure sans laisser prendre couleur; flambez au cognac ou à la fine champagne; mouillez avec le bouillon et le vin, glissez au fond de la marmite un bouquet et un sachet, puis ajoutez le

pied de veau, le lard revenu, les carottes, le sel, le poivre, de la muscade et des quatre épices au goût, le second bouquet et le second sachet : amenez à ébullition ; donnez quelques bouillons, diminuez le feu et laissez cuire, en marmite fermée, pendant six heures.

Laissez refroidir le tout dans la marmite.

Le lendemain, réchauffez le gras-double et faites-le cuire, comme précédemment, pendant six heures : laissez-le de nouveau refroidir.

Le troisième jour, remettez la marmite avec son contenu sur le feu et faites cuire à nouveau, toujours dans les mêmes conditions, pendant cinq heures.

Enlevez ensuite les deux bouquets et les deux sachets.

Dressez le gras-double, le pied de veau et les carottes sur un plat tenu au chaud, dégraissez la sauce, réduisez-la un peu s'il est nécessaire, versez-la dans le plat et servez aussitôt.

Cette préparation, par son moelleux, son fondant, son parfum et son goût exquis, est l'une des meilleures que je connaisse.

Gras-double au gratin.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 500 grammes de gras-double tel qu'on le vend à Paris,
750 grammes de bouillon,
500 grammes de crème,
250 grammes de fromage de Gruyère râpé,
250 grammes de parmesan râpé,
125 grammes de mie de pain rassis tamisée,
75 grammes de carottes coupées en rondelles,
75 grammes d' oignons coupés en rondelles,
50 grammes de beurre,
50 grammes de poireaux,
10 grammes de céleri en branche,
6 grammes de paprika,
5 grammes de persil,
bouquet garni,
vinaigre de vin [1],
sel.

Lavez le gras-double à l'eau chaude : émincez-le en languettes de la grosseur de bâtons de macaroni.

1. Il est bien difficile d'indiquer exactement la quantité de vinaigre nécessaire ; tout dépend de sa force : avec un vinaigre doux de vin, que je prépare moi-même, il en faut 30 grammes.

Hachez le persil et le céleri.

Mettez dans une casserole le beurre, le persil et le céleri hachés, faites revenir, puis ajoutez le gras-double, les légumes, le bouquet garni ; mouillez avec le bouillon et laissez cuire en casserole couverte jusqu'à ce que le gras-double soit bien tendre. Quatre heures de cuisson suffisent généralement.

Découvrez alors la casserole, faites évaporer le liquide qui reste, retirez le gras-double, disposez-le dans une terrine, un plat creux ou un légumier allant au feu, en couches alternées de gras-double, mie de pain, gruyère et parmesan râpés, assaisonnez au fur et à mesure avec le paprika ; terminez par du fromage. Mélangez bien, ajoutez la crème, aigrie au préalable avec un peu de vinaigre, mélangez encore, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu ; mettez au four pendant vingt minutes. Tous les éléments doivent être amalgamés entre eux et le dessus du plat doré.

Servez aussitôt.

C'est absolument fondant.

Gras-double sauté aux poireaux.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de gras-double blanchi et tendre,
250 grammes de poireaux (le blanc seulement) coupés en rondelles minces,
150 grammes de beurre,
150 grammes de vin blanc,
50 grammes d' huile,
20 grammes de sel blanc,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
5 grammes de persil haché,
le jus d'un citron.

Coupez le gras-double en languettes de 1 centimètre de largeur sur 4 centimètres de longueur.

Chauffez, dans une grande poêle, l'huile avec 40 grammes de beurre ; mettez dedans le gras-double et faites-le sauter, en l'assaisonnant avec sel et poivre, jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur dorée et légèrement croquant. Il faut vingt minutes environ pour arriver à ce résultat, en opérant sur un feu vif.

En même temps, mais à part, faites dorer les poireaux dans le reste du beurre ; amenez-les à la même couleur que le gras-double.

Mélangez le tout ensemble, mouillez avec le vin, saupoudrez avec le persil, laissez cuire encore un peu, arrosez avec le jus de citron et servez.

Cette formule, qui diffère de la formule classique du gras-double à la lyonnaise par la substitution du poireau à l'oignon, donne un produit beaucoup plus digestible.

Il y a là un principe culinaire peu connu, dont je donnerai plusieurs applications dans la suite, et sur lequel je désire attirer l'attention des gastronomes.

Gras-double braisé au jus de poireaux.

Pour douze personnes prenez :

2 500 grammes de gras-double,
500 grammes de couenne de lard,
50 grammes de sel gris,
25 grammes de poivre blanc concassé,
20 grammes de persil,
5 grammes d' estragon,
5 milligrammes de cayenne,
5 poireaux,
5 échalotes,
5 petites gousses d'ail,
2 clous de girofle,
1 pied de bœuf,
1 pied de veau,
muscade.

Foncez avec la couenne une marmite en porcelaine épaisse allant au feu ; puis mettez le gras-double coupé en gros morceaux et les pieds ; saupoudrez avec le sel et le cayenne, ajoutez le persil, l'estragon et les poireaux réunis en bouquet et, dans un sachet, le poivre, les échalotes, l'ail, les clous de girofle et de la muscade au goût.

Lutez la marmite avec de la pâte, mettez au four et faites cuire pendant sept heures, à température modérée. Ouvrez la marmite, retirez le sachet, le bouquet de persil, estragon et poireaux, enlevez les os des pieds, mélangez pour homogénéiser et servez sur assiettes chaudes.

Gras-double aux tomates.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de gras-double,
600 grammes de bon consommé,

100 grammes de purée de tomates concentrée,
50 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
2 os à moelle de 10 centimètres de longueur,
1 bouquet de persil et céleri,
chapelure,
marjolaine,
sel et poivre.

Lavez le gras-double à l'eau chaude; coupez-le en languettes; mettez-le dans le consommé bouillant et laissez-le cuire à tout petits bouillons pendant le temps nécessaire pour le bien attendrir, ce qui demande au moins trois heures.

Faites pocher les os à moelle, obturés aux extrémités, dans de l'eau salée. Retirez la moelle, coupez-la en morceaux.

Préparez un roux avec 25 grammes de beurre et la farine; ajoutez le gras-double, la moelle, la purée de tomates, le bouquet de persil et de céleri, de la marjolaine au goût; laissez mijoter ensemble pendant une demi-heure; goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il est nécessaire.

Retirez le bouquet, versez le gras-double dans un plat, saupoudrez de chapelure, arrosez avec le reste du beurre que vous aurez fait fondre et servez.

Friture de gras-double.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 kilogrammes de gras-double blanchi et tendre,
250 grammes de carottes émincées,
250 grammes d' oignons émincés,
100 grammes de poireaux,
60 grammes de sel gris,
40 grammes de céleri,
10 grammes d' ail,
8 grammes de poivre en grains,
4 grammes de thym,
4 grammes de laurier,
25 centigrammes de paprika,
1 bouteille de sauternes,
1 fort pied de veau désossé et coupé en morceaux,
4 œufs entiers,
4 clous de girofle, qu'on piquera dans les oignons,
muscade râpée,
mie de pain rassis tamisée.

Coupez le gras-double en 24 morceaux.

Faites-le cuire pendant douze heures avec le vin, le pied de veau, les légumes, les aromates et les condiments, moins le paprika, comme il est indiqué p. 406.

Retirez-le ensuite et égouttez-le.

Battez les œufs avec le paprika; passez successivement les morceaux de gras-double d'abord dans les œufs battus, ensuite dans la mie de pain; puis, lorsqu'ils seront convenablement panés, faites-les frire pendant 5 à 6 minutes dans un bain de graisse à la température de la graisse qui commence à fumer.

Servez-les sur une serviette et envoyez en même temps une saucière de sauce tomate, p. 401 ou de sauce béarnaise, p. 434.

Friture de gras-double.

(*Autre formule.*)

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de gras-double,
500 grammes de lait,
50 grammes d' oignons,
10 grammes de sel gris,
2 grammes de poivre,
2 œufs,
2 citrons,
1 bouquet garni,
mie de pain rassis tamisée.

Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.

Faites cuire pendant quatre heures, dans le lait bouillant, le gras-double, coupé en morceaux carrés de six centimètres de côté, avec les oignons, le bouquet garni, le sel et le poivre. Laissez le gras-double refroidir dans sa cuisson; puis retirez-le et enlevez avec un couteau une partie de la sauce figée qui le recouvre.

Battez les œufs; trempez dedans un à un les morceaux de gras-double; passez-les ensuite dans la mie de pain; faites-les frire dans un bain de friture chaude; saupoudrez-les de sel blanc au sortir de la friture.

Servez sur une serviette, avec les citrons coupés par la moitié.

Langue de bœuf salée[1].

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de sel gris,
20 grammes de salpêtre en poudre,
12 grammes de poivre fraîchement moulu,
12 grammes de poudre de curry,
12 grammes de quatre épices,
12 grammes de paprika,
5 grammes de thym mondé,
10 oignons moyens coupés en rondelles,
10 échalotes,
6 gousses d'ail,
6 feuilles de laurier,
1 langue de bœuf,
vin blanc.

Incisez la peau de la langue.

Frottez la langue avec le salpêtre, puis mettez-la dans un vase en porcelaine avec les oignons, les échalotes, l'ail, le laurier, le thym, saupoudrez avec poivre, curry, quatre épices, paprika, et couvrez le tout avec le sel gris. Gardez au frais, en vase couvert, pendant quinze jours.

Retirez alors la langue, secouez-la et faites-la cuire pendant trois heures dans du vin blanc. Laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis sortez-la et essuyez-la ; elle est prête à être servie.

La langue de bœuf préparée ainsi est de beaucoup supérieure à tous les produits similaires du commerce.

Langue de bœuf fumée[2].

La langue, salée au préalable, comme il vient d'être dit, puis essuyée, est exposée pendant huit jours entiers à la fumée de branches vertes de genévrier

1. La salaison, qui s'effectue soit à sec, soit dans une saumure, est un procédé très ancien de conservation des aliments.

2. *Fumage*. — Le fumage, ou exposition des viandes et des poissons à l'action de la fumée, est un excellent procédé de conservation qui permet d'aromatiser ces substances de différentes façons, suivant le combustible employé. Les substances à fumer sont d'abord salées, essuyées et enfin exposées dans une cheminée ou mieux dans une chambre à fumée, suffisamment loin du foyer pour que le feu ne les atteigne pas, et suffi-

chargées de baies, dont on augmente progressivement l'intensité. Lorsqu'elle est fumée, elle doit être suspendue dans un endroit sec.

Au bout de six semaines de séchage on peut la manger crue ou cuite, chaude ou froide.

Lorsqu'elle devra être servie chaude, on la fera cuire simplement dans de l'eau pendant trois heures ; mais, si on doit la servir froide, on prendra de préférence comme liquide de cuisson un court-bouillon au vin, dans lequel on la laissera refroidir.

Tête de veau en aspic, sauce douce.

Pour dix à douze personnes prenez :

1° 1 belle tête de veau entière,
1 grosse carotte et 4 plus petites,
1 poireau,
1 oignon,
2 clous de girofle qu'on piquera dans l'oignon,
bouquet garni,
sel gris.

2° pour un litre de sauce :

30 grammes d' un mélange en parties égales de civette, estragon, cerfeuil et persil hachés,

---

samment près pour que la fumée les pénètre bien. Le fumage doit se faire progressivement et les matières combustibles doivent être fraîches, de façon à donner le maximum de fumée. Les plus employées sont le bouleau, le chêne, le hêtre, le peuplier et le mélèze, mais le combustible de choix consiste en branches vertes de genévrier chargées de baies.

On termine souvent l'opération du fumage par l'incinération d'aromates, tels que laurier, romarin, thym, pruneaux secs, bois de réglisse, clous de girofle, etc.

Pour être convenablement fumées, les pièces de bœuf ou de mouton ne doivent pas peser plus de 3 kilogrammes. Leur fumage demande sept semaines environ, dont une semaine de fumage intensif au genévrier et six semaines de fumage lent au bois ordinaire. Au bout de six semaines de séchage, ces viandes fumées peuvent être mangées crues ; elles peuvent également être préparées avec des légumes.

Les jambons sont fréquemment mis à macérer dans de l'eau-de-vie aromatisée de baies de genévrier, pendant quelques heures, au sortir de la saumure et avant d'être soumis au fumage. La durée du fumage d'un jambon moyen est de quinze jours environ.

On peut traiter de même les saucisses, les saucissons, les andouilles et les boudins.

On fume aussi certaines parties de volaille et, en particulier, les poitrines d'oie.

On fume également les poissons. La durée de l'opération est de 24 heures pour les harengs, de 4 jours pour les brochets et les anguilles, de 3 semaines pour les saumons.

D'une façon générale, les substances à fumer doivent être suspendues pendant l'opération successivement par les deux bouts, et les substances fumées doivent être conservées pendues dans un endroit sec.

10 grammes de sucre en poudre,
4 jaunes d'œufs durs,
huile, vinaigre,
sel.

Lavez la tête, mettez-la dans une marmite en porcelaine allant au feu avec la grosse carotte, le poireau, l'oignon, les clous de girofle, le bouquet garni, de l'eau en quantité suffisante pour la couvrir et du sel gris, à raison de 15 grammes par litre d'eau ; faites bouillir, écumez, puis continuez la cuisson, à liquide frissonnant comme pour un pot-au-feu, pendant trois heures.

En même temps, mettez à cuire dans le bouillon les quatre autres carottes, sans les laisser ramollir.

Retirez la tête, désossez-la, coupez-la en petits morceaux. Prenez un moule, décorez-en le fond et les parois avec des rondelles de carottes, puis mettez les différents morceaux de tête en les mélangeant ; versez dessus le jus de cuisson. Laissez prendre en gelée.

Préparez la sauce : pétrissez les jaunes d'œufs avec les fines herbes, puis faites une sauce ordinaire à l'huile et au vinaigre salée au goût et incorporez-y le sucre en poudre, les jaunes d'œufs et les fines herbes.

La proportion de sucre indiquée convient généralement, mais il est préférable de s'en rapporter à son goût personnel et de n'ajouter le sucre que par petites quantités, en remuant chaque fois la sauce de façon à l'homogénéiser complètement.

C'est le sucre qui donne à la sauce son cachet spécial ; il ne faut pas cependant qu'elle ait une saveur sucrée ; il suffit qu'elle soit douce.

Démoulez l'aspic et servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.



Comme variante, on peut servir la tête de veau en aspic, avec une sauce moutarde froide qu'on obtiendra de la façon suivante : on délaiera des jaunes d'œufs avec du jus de citron ou du vinaigre et de la moutarde, on ajoutera ensuite de l'huile d'olive en tournant constamment ; enfin, on terminera l'assaisonnement au goût avec sel, poivre et estragon haché.

Tête de veau frite, sauce tomate.

Préparez six heures à l'avance une pâte bien lisse, homogène et légèrement fluide, avec du lait, de la farine et du sel.

Faites cuire la tête de veau comme il est dit p. 425. Coupez-la en morceaux,

trempez chaque morceau dans la pâte, puis plongez-les ainsi enrobés dans de la friture chaude; retirez-les dès que la pâte est cuite et servez aussitôt avec une sauce tomate, p. 401.



On peut préparer de même la cervelle de veau. La seule différence consiste en ce qu'il ne faut la court-bouillonner que pendant une dizaine de minutes seulement.

Langue de veau, sauce aux raisins et aux amandes.

Pour six personnes prenez :

60 grammes de beurre,
40 grammes de raisins de Smyrne,
25 grammes d' amandes,
20 grammes de farine,
20 grammes de glace de viande,
10 grammes de jus de citron,
5 grammes de sucre en poudre,
2 décigrammes de poivre,
1 langue de veau,
1 grosse carotte,
1 poireau,
1 oignon piqué de 2 clous de girofle,
bouquet garni,
sel blanc.

Faites cuire la langue avec les légumes et le bouquet garni, pendant une heure et demie en moyenne, comme il est dit pour la tête de veau, p. 416, et tenez-la au chaud. Concentrez le bouillon, dégraissez-le.

Ébouillantez les amandes, pelez-les et émincez-les.

Triez les grains de raisin et lavez-les.

Faites roussir la farine dans le beurre, mouillez avec une quantité suffisante de bouillon de cuisson, mettez la glace de viande, le sucre, le poivre, le jus de citron, les raisins, les amandes émincées, goûtez et ajoutez, s'il y a lieu, un peu de sel.

Dépouillez la langue, escalopez-la; mettez les tranches dans la sauce, laissez-les mijoter pendant une heure à petit feu et servez.

Envoyez en même temps un plat de riz sec ou de riz à l'étouffée au beurre clarifié.



La sauce aux raisins et aux amandes peut aussi accompagner certains poissons et, en particulier, la carpe court-bouillonnée.

Ris de veau au jus.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de beurre,
60 grammes de carottes émincées,
60 grammes d' oignons émincés,
50 grammes de bon jus,
10 grammes de persil en bouquet,
1 beau ris de veau,
sel et poivre.

Enlevez le cornet, faites dégorger le ris pendant une heure au moins dans de l'eau fraîche légèrement salée avec du sel gris, puis retirez-le et essuyez-le. On recommande généralement, dans les traités classiques, de faire blanchir[1] le ris à l'eau avant de le faire cuire; à mon avis, c'est une erreur, car on lui conserve mieux la finesse de son goût en ne lui faisant pas subir cette première opération.

Voici comment je conseille d'opérer.

Mettez dans une casserole le beurre et le ris dégorgé, faites-le revenir pendant un quart d'heure, de façon à le dorer légèrement, enlevez-le et remplacez-le par les oignons, les carottes, le bouquet de persil; faites pincer[2] les légumes pendant un quart d'heure, remettez le ris, mouillez avec le jus, salez, poivrez et achevez la cuisson à petit feu pendant une demi-heure.

Dégraissez, passez la sauce.

Servez le ris, masqué avec la sauce, sur un plat de légumes : petits pois, épinards, chicorée ou oseille, par exemple.

Escalopes de ris de veau panées, sauce suprême[3].

Pour six personnes prenez :

250 grammes de gelée de veau et de volaille[4],

1. A cet effet, certaines personnes ébouillantent le ris; d'autres le plongent dans de l'eau froide, font chauffer et retirent le ris au premier bouillon.

2. Au sens culinaire, le mot pincer veut dire attacher au fond de la casserole.

3. Je donne ici la formule de la sauce suprême simple. On peut, à volonté, la garnir de fines herbes hachées, de champignons, de truffes.

4. Pour préparer un litre de gelée de veau et de volaille, prenez :

1 500 grammes de jarret et bas morceaux de veau,
300 grammes de gîte de bœuf,

140 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
60 grammes de vin de Sauternes,
15 grammes de farine,
2 œufs frais,
2 jaunes d'œufs frais,
1 beau ris de veau,
mie de pain rassis tamisée,
jus de citron,
sel et poivre.

Parez le ris, mettez-le à dégorger pendant une heure dans de l'eau froide légèrement salée. Escalopez-le ; cette opération demande un peu de soin.

Battez les deux œufs entiers.

Passez, à plusieurs reprises, les escalopes de ris d'abord dans les œufs battus, puis dans la mie de pain, de façon à les paner convenablement. Faites-les cuire à la poêle, dans 100 grammes de beurre, sans aucun assaisonnement, pendant un quart d'heure.

Pendant leur cuisson, préparez la sauce suprême : mettez dans une casserole 30 grammes de beurre et la farine, tournez sans laisser roussir, délayez avec la glace de veau et volaille, mouillez avec le sauternes : faites cuire pendant un quart d'heure au moins, ajoutez ensuite le reste du beurre coupé en petits morceaux ; achevez la liaison de l'ensemble avec les jaunes d'œufs et la crème, mélangez bien ; chauffez sans faire bouillir, goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et jus de citron.

Servez les escalopes de ris de veau masquées avec la sauce, ou servez-les seules sur un plat et la sauce, à part, dans une saucière.

---

150 grammes de carottes,
50 grammes d' oignons,
30 grammes de sel gris,
10 grammes de céleri,
2 litres d' eau,
3 abatis de poulardes,
2 blancs d'œufs,
1 fort pied de veau,
1 poireau moyen,
1 petit bouquet de persil, thym et laurier,
poivre au goût.

Mettez le tout dans une marmite, faites bouillir, écumez et continuez la cuisson comme pour un pot-au-feu jusqu'à réduction à un litre de liquide, ce qui demande cinq heures environ. Passez, clarifiez avec les blancs d'œufs ; laissez refroidir.

Escalopes de ris de veau sautées, au piment.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de fond de veau, p. 426,
250 grammes de purée de tomates,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de beurre,
50 grammes de vin blanc,
3 piments doux d'Espagne,
2 jaunes d'œufs,
1 beau ris de veau,
sel et poivre.

Parez le ris ; faites-le dégorger dans de l'eau fraîche.

Escalopez-le. Cette opération est un peu délicate aussi, étant donnée la difficulté pour beaucoup de personnes de découper le ris cru, on pourra le faire blanchir dans de l'eau salée, ce qui lui donnera un peu de fermeté. On le laissera refroidir sous presse ; on l'escalopera facilement ensuite.

Pelez les champignons : hachez-les et faites-les cuire dans 30 grammes de beurre jusqu'à siccité, de manière à les griller. Cessez l'opération aussitôt que vous sentirez se dégager l'odeur aromatique qui les caractérise.

Faites cuire les piments dans du fond de veau ; émincez-les en languettes ; réservez la cuisson.

Chauffez la purée de tomates ; mettez dedans champignons grillés et piments émincés. Tenez au chaud.

Faites sauter les escalopes de ris dans le reste du beurre, assaisonnez avec sel et poivre. Enlevez-les et tenez-les au chaud, au bain-marie. Déglacez avec le vin, ajoutez la cuisson des piments et le reste du fond de veau. Concentrez la sauce, puis liez-la, hors du feu, avec les jaunes d'œufs.

Foncez un plat de service avec la purée de tomates, disposez dessus les escalopes de ris, masquez-les avec la sauce et servez.



On peut augmenter la proportion de piments doux et même ajouter du piment rouge de cayenne écrasé, si l'on aime la cuisine très relevée.



Ce mode de préparation est applicable à bien des substances : agneau et ris d'agneau, veau, rognon de veau et foie de veau, gras-double, poulet, filets de barbue, de turbot, de sole, etc.

Brochettes de ris de veau et de bacon[1].

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de bacon,
30 grammes de beurre,
25 grammes de mie de pain rassis tamisée,
1 ris de veau moyen,
jus de citron,
poivre fraîchement moulu,
sel.

Parez le ris ; mettez-le à dégorger dans de l'eau froide salée ; essuyez-le : enveloppez-le d'un linge et mettez-le sous une planchette chargée d'un poids de 2 à 3 kilogrammes. Laissez-le ainsi pendant une heure.

Coupez le ris en tranches carrées ou rectangulaires de 4 à 6 centimètres de côté et de 1 centimètre d'épaisseur.

Coupez le bacon en tranches carrées ou rectangulaires de même surface, mais d'une épaisseur de quelques millimètres seulement.

Faites sauter le bacon et le ris, pendant quelques minutes, dans une partie du beurre ; puis enfilez tranches alternées de ris et de bacon sur quatre brochettes ; roulez-les dans la mie de pain et faites-les griller sur un feu doux de braise, de façon à les bien dorer.

Arrosez les brochettes garnies avec le reste du beurre, que vous aurez fait fondre, aspergez-les de jus de citron, saupoudrez-les de poivre et servez.

Envoyez en même temps, par exemple, soit des petits pois ou des épinards à la crème, soit une purée d'oseille ou une purée de cresson, ou encore une purée de pommes de terre et de haricots verts.



Comme variante, on pourra présenter des brochettes de lard de poitrine, ris et champignons.



1. Lard fumé anglais.

On peut préparer dans le même esprit des brochettes de ris et de rognons de veau.



On peut apprêter de même des rognons et des ris d'agneau. On prendra en moyenne 5 à 6 ris d'agneau par personne.

Timbale de ris de veau.

Les croûtes de timbale sont généralement préparées avec de la pâte brisée; mais on peut les faire aussi avec d'autres pâtes. En voici un exemple ayant donné un très bon résultat.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

400 grammes de farine,
250 grammes de beurre,
100 grammes d' eau,
10 grammes de sel,
2 œufs frais;

2° pour la garniture :

500 grammes de quenelles de volaille,
500 grammes de rognons de coq,
250 grammes de petits champignons de couche,
1 litre de fond de veau concentré,
8 foies de volaille,
1 beau ris de veau,
truffes à volonté,
beurre,
farine,
madère,
jus de citron,
sel et poivre.

Préparez une pâte homogène avec la farine, le beurre, les œufs, l'eau et le sel; laissez-la reposer jusqu'au lendemain.

Parez le ris; mettez-le à dégorger dans de l'eau fraîche un peu salée, pendant une heure environ.

Abaissez la pâte; réservez-en une partie pour le couvercle; chemisez avec le reste un moule à timbale de 12 à 15 centimètres de diamètre et 20 centimètres de hauteur environ.

Découpez dans la pâte réservée un disque du diamètre de la timbale; décorez-le, dorez-le au jaune d'œuf.

Emplissez la timbale avec des haricots ou des cailloux lavés et faites-la cuire au four ainsi que le couvercle.

Pendant la cuisson de la croûte, préparez la garniture.

Épluchez les champignons, passez-les dans du jus de citron; lavez et brossez les truffes; faites cuire les champignons dans du beurre, les truffes dans du madère.

Émincez les truffes; réservez le madère de cuisson.

Passez le ris et les foies dans du beurre, sans leur laisser prendre couleur; escalopez le ris. Faites cuire ris et foies dans le fond de veau. Quelques minutes avant la fin ajoutez les quenelles et les rognons de coq après les avoir fait blanchir et achevez la cuisson de l'ensemble.

Faites un roux avec de la farine et du beurre, mouillez avec le jus de cuisson du ris, donnez quelques bouillons; mettez dans la sauce escalopes de ris de veau, quenelles et foies de volaille, rognons de coq, champignons, truffes et madère réservé, chauffez, goûtez pour l'assaisonnement, puis garnissez-en la croûte. Couvrez la timbale et servez aussitôt.

Cervelles[1] de veau, sauce hollandaise à la ravigote.

Pour six personnes prenez :

250 grammes d' un mélange en parties égales de cerfeuil, estragon, pimprenelle, civette, cresson alénois,
250 grammes de beurre,
30 grammes d' eau,
8 grammes d' huile d'olive,
4 grammes de vinaigre à l'estragon,
4 jaunes d'œufs,
2 cervelles de veau,
légumes tournés,
bouillon,
sel et poivre.

1. Les préparations indiquées pour la cervelle de veau sont applicables aux cervelles de tous les animaux de boucherie et à celle de porc.

Épluchez les herbes, lavez-les, blanchissez-les, égouttez-les et pilez-les au mortier; ajoutez ensuite l'huile, le vinaigre, le beurre; pilez encore, puis passez le tout au tamis de crin. Vous aurez ainsi un beurre de ravigote.

Faites blanchir les cervelles dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, puis achevez leur cuisson dans du bon bouillon en les laissant mijoter à tout petit feu pendant un quart d'heure. Égouttez-les; tenez-les au chaud.

En même temps, préparez la sauce avec les jaunes d'œufs, l'eau, du sel, du poivre et le beurre de ravigote, en opérant comme pour une sauce hollandaise ordinaire, p. 362.

Servez les cervelles entières, très chaudes et masquées par la sauce, sur un plat garni avec des légumes tournés, tels que pommes de terre, carottes, navets, etc., cuits à l'anglaise.

Cervelles de veau en coquilles.

Faites cuire des cervelles de veau dans de l'eau salée, vinaigrée et aromatisée avec des légumes et de l'oignon; passez-les au tamis et tenez-les au chaud.

Préparez une sauce suprême, pp. 419, 510; incorporez-y des queues de crevettes ou d'écrevisses cuites comme il est dit p. 287, des champignons cuits dans du beurre avec du jus de citron et émincés, des rondelles de truffes noires cuites au porto, puis ajoutez la purée de cervelles et disposez cette préparation dans des coquilles; saupoudrez avec un peu de parmesan râpé et de mie de pain rassis tamisée, mettez par-dessus du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four.

Servez avec des tranches de citron.



Comme variante, on peut remplacer la sauce suprême par une sauce béchamel grasse, p. 566.



On peut aussi, avec la préparation ci-dessus, garnir des croûtes de bouchées ou une croûte de vol-au-vent; on aura ainsi des bouchées ou un vol-au-vent à la cervelle.



On peut encore, avec la même préparation, mais en la tenant plus serrée,

faire des croquettes qu'on passera successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée, et qu'on fera frire à pleine friture.

On servira, après avoir décoré le plat avec du persil frit et des tranches de citron.

Fraise de veau au naturel.

On désigne vulgairement sous le nom de « fraise », chez le veau et l'agneau, la partie du péritoine appelée mésentère, membrane séreuse qui, par ses replis, maintient dans leurs positions respectives les différentes parties de l'intestin, particulièrement l'intestin grêle.

La fraise a une saveur fine, mais elle n'est réellement bonne que lorsqu'elle est extrêmement fraîche.

Voici la meilleure façon de l'accommoder.

Mettez la fraise à dégorger dans de l'eau froide pendant une heure ; blanchissez-la ensuite dans de l'eau bouillante pendant un quart d'heure.

Préparez un blanc, c'est-à-dire délayez de la farine dans de l'eau, à raison de 20 grammes de farine par litre d'eau, ajoutez 6 grammes de sel, 25 grammes de vinaigre ou 35 grammes de jus de citron par litre d'eau ; faites bouillir ; mettez ensuite oignons, clous de girofle, bouquet garni et poivre au goût, la fraise, de la graisse de rognon de veau hachée (qui a surtout pour but d'entraîner à la surface du liquide les impuretés provenant de la cuisson et de protéger la substance à cuire du contact de l'air, ce qui lui permet de rester bien blanche) et faites cuire pendant trois heures environ.

Retirez la fraise, égouttez-la.

Servez-la telle quelle, sur un plat garni de persil frit, avec accompagnement de l'une quelconque des sauces indiquées pour les issues.



On peut préparer de même la tête de veau et la fraise d'agneau.

Rognons de veau sautés, sauce au vin.

Pour quatre personnes prenez :

1° 200 grammes de vin blanc : porto, madère ou champagne, par exemple,
125 grammes de rognons de coq, blancs, fermes, non crevés,
100 grammes de beurre,

2 rognons de veau,
2 belles truffes,
farine,
jus de citron,
sel et poivre;

2° pour le fond de veau :

500 grammes de jarret de veau,
1 pied de veau,
1 morceau carré de couenne maigre de 15 centimètres de côté,
1 bouquet garni,
1 clou de girofle,
carottes,
oignons,
sel.

Préparez le fond de veau la veille : mettez dans une casserole pied et jarret de veau, couenne maigre, bouquet garni, girofle, de l'eau en quantité suffisante, des carottes, des oignons et du sel, au goût; faites cuire pendant cinq heures; passez le fond.

Le lendemain, réduisez-le de façon à obtenir 200 grammes de fond de veau concentré.

Nettoyez les truffes; pilez-en une avec 20 grammes de beurre; faites cuire l'autre dans le vin; coupez-la en rondelles.

Mettez dans le vin un peu de sel et de poivre; réduisez-le aux trois quarts de son volume.

Clarifiez le reste du beurre.

Coupez les rognons de veau en deux dans le sens de leur longueur; enlevez-en les parties nerveuses; escalopez-les en tranches minces que vous assaisonnerez avec sel et poivre, et que vous ferez sauter pendant cinq minutes dans le beurre clarifié. Égouttez-les dans une passoire; puis, remettez-les dans la sauteuse, sans beurre; saupoudrez-les avec un peu de farine; faites-les encore sauter pendant deux minutes; mouillez ensuite avec le vin réduit; laissez cuire pendant une minute. Passez la cuisson. Tenez les rognons au chaud.

En même temps, faites cuire, sans bouillir, les rognons de coq dans le fond de veau aromatisé avec du jus de citron; retirez-les dès qu'ils seront fermes. Tenez-les au chaud.

Réunissez les cuissons des rognons de veau et des rognons de coq, ajoutez la truffe pilée avec le beurre; concentrez la sauce.

Foncez un plat avec cette sauce, disposez dessus les escalopes de rognons de veau, décorez avec les rognons de coq et les rondelles de truffe. Servez.

Comme boisson, un vieux bourgogne blanc, sec, est de circonstance.

Rognons de veau sautés, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de crème,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de beurre,
100 grammes de fond de veau,
30 grammes d' oignon haché,
30 grammes de raifort râpé,
5 grammes de persil haché,
2 grammes de sel,
2 grammes de paprika,
2 rognons de veau parés, pesant ensemble 500 grammes environ,
vinaigre.

Faites revenir l'oignon dans 20 grammes de beurre sans qu'il prenne couleur ; mouillez avec le fond de veau ; laissez cuire.

Coupez les rognons en deux dans le sens de leur longueur, retirez-en les parties nerveuses, escalopez-les ensuite en tranches minces, assaisonnez-les avec le sel et le paprika ; faites-les sauter pendant cinq minutes dans le reste du beurre, puis égouttez-les dans une passoire et tenez-les au chaud.

Épluchez les champignons, émincez-les et faites-les sauter dans le beurre qui a servi pour les rognons. Réservez et tenez au chaud.

Mettez dans le fond de veau aromatisé le beurre de cuisson des champignons, la crème additionnée d'un peu de vinaigre, au goût, mélangez, puis ajoutez le persil, le raifort, les champignons et les rognons ; chauffez ensemble pendant un instant, sans laisser bouillir.

Servez, en envoyant en même temps un plat de riz sauté au beurre, p. 710.

Ces rognons à la crème sont excellents ; tous les éléments de la sauce sont parfaitement fondus et aucun ne domine.

Rognons de veau sautés, sauce à la fine champagne.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de morilles,
200 grammes de fond de veau,
100 grammes de beurre,

75 grammes de fine champagne,
4 tranches de pain,
2 rognons de veau,
farine,
sel et poivre.

Nettoyez soigneusement les morilles.

Apprêtez les rognons, escalopez-les.

Préparez un roux avec un peu de farine et 20 grammes de beurre, mouillez avec le fond de veau; concentrez la sauce.

Faites revenir les morilles dans 30 grammes de beurre; ajoutez-les à la sauce. Tenez le tout au chaud.

Faites sauter vivement, pendant quelques minutes, les escalopes de rognons dans 30 grammes de beurre bien chaud; salez, poivrez; égouttez-les.

Mettez-les ensuite dans une casserole, flambez-les à la fine champagne, chauffée au préalable, puis ajoutez le ragoût de morilles et le reste du beurre. Chauffez pendant quelques minutes.

Faites griller les tranches de pain; dressez-les sur un plat; versez dessus le contenu de la casserole et servez.



Comme variantes, on pourra remplacer la fine champagne par du rhum, du calvados, du gin, etc., et les morilles par des champignons de couche, des cèpes, des gyroles, des truffes, etc.

Rognons de veau sautés, sauce indienne

Pour six personnes prenez :

600 grammes de fond de veau,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de crème,
100 grammes de beurre,
30 grammes de farine,
6 décigrammes de curry,
3 rognons de veau moyens,
2 jaunes d'œufs,
sel et poivre.

Apprêtez les rognons : enlevez la graisse et la peau; dénervez-les.

Pelez les champignons et faites-les cuire pendant une heure environ dans

30 grammes de beurre et 50 grammes de fond de veau; vous aurez ainsi une essence de champignons; passez-la.

Faites blondir la farine dans 40 grammes de beurre; mouillez avec le reste du fond de veau; laissez cuire pendant une demi-heure; dépouillez la sauce pendant la cuisson.

Mettez dans une sauteuse le reste du beurre et les rognons; laissez-les dorer de tous côtés pendant 12 à 15 minutes, en les sautant pour éviter qu'ils s'attachent; salez, poivrez.

Réunissez sauce et essence de champignons, ajoutez-y curry, crème et jaunes d'œufs; chauffez sans laisser bouillir. Goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il est nécessaire, avec sel et poivre.

Dressez les rognons sur un plat; masquez-les avec la sauce et envoyez en même temps un légumier de pommes de terre duchesse, p. 725, ou bien mettez les pommes duchesse dans la sauce au moment de servir.

Rognons de veau en cocote.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de légumes variés, tels que pointes d'asperges, petits pois, fonds d'artichauts, petits champignons, petits oignons, etc.
160 grammes de beurre,
100 grammes de fond de veau,
100 grammes de vin blanc,
2 rognons de veau recouverts d'une mince couche de graisse et pesant ensemble 500 grammes environ,
10 grains de genièvre,
sel et poivre.

Mettez dans une cocote en porcelaine 60 grammes de beurre, chauffez, puis ajoutez les rognons, le genièvre, du sel, du poivre[1]; laissez cuire à très petit feu, en cocote à moitié couverte, pendant trois quarts d'heure. Retournez les rognons de temps en temps.

Faites blanchir dans de l'eau salée bouillante les pointes d'asperges, les petits pois et les fonds d'artichauts. Égouttez-les.

Faites blondir légèrement les oignons dans le reste du beurre, ajoutez ensuite les champignons et les légumes blanchis; achevez leur cuisson; tenez-les au chaud.

Dix minutes avant la fin, dégraissez et passez la cuisson des rognons, mettez-la

1. Les proportions de sel et de poivre dépendent de l'assaisonnement du fond de veau.

dans une casserole avec le fond de veau et le vin; réduisez la sauce jusqu'à consistance convenable; goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu.

Coupez chaque rognon en deux dans le sens de leur longueur, remettez-les dans la cocote, disposez les légumes autour comme garniture, versez dessus la sauce et servez.

Rognons de veau panés, aux cèpes, sauce Colbert[1].

Voici deux formules de rognons de veau panés, aux cèpes, l'une avec des cèpes frais grillés, l'autre avec un ragoût de cèpes secs.

Première formule.

Pour quatre personnes prenez :

225 grammes de beurre,
30 grammes de glace de viande,
20 grammes de farine,
15 grammes de persil haché,
4 beaux cèpes frais,
4 gousses d'ail,
2 beaux rognons de veau,
1 œuf frais,
chapelure,
madère,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Clarifiez 100 grammes de beurre : mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre, écumez-le et filtrez-le.

Coupez chaque gousse d'ail en quatre; piquez chaque chapeau de cèpe de quatre morceaux d'ail, puis mettez-les à mariner dans le beurre clarifié tenu tiède.

Parez les rognons, coupez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur environ, passez-les d'abord dans la farine, ensuite dans de l'œuf battu, enfin dans de la chapelure.

En même temps :

---

1. La sauce Colbert est un composé de glace de viande et de beurre manié de persil, aromatisé au goût.

d'une part, faites sauter les rognons pendant 3 à 4 minutes dans 30 grammes de beurre; salez et poivrez pendant la cuisson;

d'autre part, mettez sur un gril, chauffé au préalable, les chapeaux des cèpes et faites-les griller, à feu dessus, pendant 5 minutes de chaque côté; pendant l'opération, salez, poivrez et arrosez avec le beurre de la marinade; saupoudrez avec 5 grammes de persil haché; enlevez ensuite les morceaux d'ail.

Hachez les pieds des cèpes et faites-les cuire dans 20 grammes de beurre.

Tenez rognons et cèpes au chaud.

Préparez la sauce : maniez le reste du beurre avec le reste du persil. Faites fondre la glace de viande, ajoutez-y, par petites quantités, le beurre manié de persil et du jus de citron, du sel, du poivre et de la muscade; chauffez sans laisser bouillir. Au dernier moment, mettez un peu de madère pour aromatiser.

Foncez un plat chaud avec le hachis de cèpes, disposez dessus les émincés de rognons et les chapeaux de cèpes, masquez le tout avec la sauce. Servez aussitôt.

Deuxième formule.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de fond de veau,
135 grammes de beurre,
100 grammes de cèpes secs,
30 grammes de glace de viande,
30 grammes de farine,
10 grammes de persil haché,
2 beaux rognons de veau,
1 œuf frais,
chapelure,
madère,
jus de citron,
muscade,
cayenne,
sel et poivre.

Mettez la veille les cèpes à tremper dans de l'eau froide. Essuyez-les, émincez-les, faites-les sauter dans 30 grammes de beurre, saupoudrez-les de 10 grammes de farine, mouillez avec le fond de veau, assaisonnez avec sel, poivre et cayenne; laissez cuire de façon à avoir un ragoût de consistance serrée.

Préparez les rognons et la sauce comme précédemment.

Disposez sur un plat chaud le ragoût de cèpes et les émincés de rognons, masquez avec la sauce et servez.

Rognons de veau farcis.

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de fond de veau concentré,
125 grammes de bacon,
125 grammes de champignons de couche, de cèpes, de morilles ou de truffes, au goût,
80 grammes de beurre,
50 grammes de madère, porto, xérès ou malvoisie, au choix,
5 grammes de persil,
4 rognons de veau,
1 cervelle de mouton,
1 œuf frais,
muscade,
sel et poivre.

Hachez séparément le bacon, les champignons, la cervelle et le persil.

Faites revenir le bacon dans 40 grammes de beurre, ajoutez ensuite les champignons, laissez-les dorer légèrement, puis mettez la cervelle et le persil ; chauffez pendant quelques instants ; éloignez ensuite la casserole du feu et liez le tout avec l'œuf ; salez, poivrez, relevez avec un peu de muscade ; mélangez bien de façon à obtenir une farce homogène.

Ouvrez les rognons, dénervez-les, étalez-les, garnissez la face interne de deux rognons avec la farce, couvrez les rognons garnis avec ceux qui ne le sont pas ; ficelez.

Faites revenir les rognons de tous côtés dans le reste du beurre pendant un quart d'heure et à feu assez vif ; mouillez avec le fond de veau et le vin, puis finissez la cuisson au four doux pendant une demi-heure, en arrosant les rognons fréquemment. Concentrez la sauce.

Enlevez les ficelles ; dressez les rognons sur un plat, masquez-les avec la sauce, entourez-les avec des pommes de terre Chip et servez.



Comme variante, on pourra barder les rognons de lard et les faire rôtir en les arrosant pendant leur cuisson avec du fond de veau additionné de vin. On retirera le reste des bardes avant de servir.

Oreilles de veau farcies, sauce béarnaise[1].

Pour six personnes prenez :

1° 200 grammes de crème,
185 grammes de beurre,
125 grammes de truffes cuites dans du madère,
120 grammes de blanc de poulet rôti,
120 grammes de ris de veau cuit au beurre,
30 grammes de farine,
30 grammes de fond de veau,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
6 oreilles de veau,
6 écrevisses cuites,
3 œufs frais,
1 carotte,
1 oignon,
vin blanc sec,
bouillon,
mie de pain rassis tamisée,
bouquet garni,
citron,
sel et poivre ;

2° pour la sauce :

250 grammes de beurre,
100 grammes de vinaigre de vin de force moyenne,
30 grammes d' eau froide,
4 jaunes d'œufs frais,
2 échalotes,
estragon,
sel et poivre.

Les oreilles doivent être préparées quelques heures à l'avance.

Faites blanchir les oreilles dans de l'eau salée, lavez-les ensuite à l'eau froide, frottez-les avec du citron, puis enveloppez chaque oreille à part dans un linge blanc que vous coudrez.

Préparez un court-bouillon avec du vin blanc et du bouillon en parties égales, l'oignon, la carotte coupée en morceaux, le bouquet garni, du sel et du poivre.

1. La sauce béarnaise est une sauce hollandaise relevée par une réduction de vinaigre et d'échalotes, et aromatisée avec de l'estragon.

Mettez les oreilles dans ce court-bouillon ; laissez-les cuire pendant trois heures en ajoutant, au fur et à mesure de l'évaporation, quantité équivalente du mélange vin blanc et bouillon, de façon que les oreilles baignent constamment dans le liquide, puis sortez-les du court-bouillon et enlevez les linges.

Pendant la cuisson des oreilles, préparez la farce.

Coupez en petits morceaux le blanc de poulet, le ris de veau et les queues d'écrevisses ; mélangez bien le tout.

Préparez un beurre d'écrevisses avec 75 grammes de beurre et les parures.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le fond de veau, mettez une partie de la crème, le beurre d'écrevisses, les truffes coupées en tranches, le poivre et du sel au goût, ajoutez le mélange de blanc de poulet, ris de veau et queues d'écrevisses ; laissez cuire le tout pendant un moment.

Retirez la préparation du feu, liez avec le reste de la crème et deux jaunes d'œufs ; laissez refroidir.

Lorsque la farce sera froide, garnissez-en les pavillons des oreilles.

Battez en neige le dernier œuf entier et les deux blancs ; passez dedans les oreilles ; roulez-les ensuite dans de la mie de pain tamisée, le tout à deux reprises, de façon à les bien paner.

Préparez la sauce béarnaise de la façon suivante : avec le beurre, les jaunes d'œufs, l'eau froide, du sel et du poivre faites une sauce hollandaise, comme il est dit p. 362, à laquelle vous incorporerez de l'estragon haché, au goût, et une réduction faite avec le vinaigre et les échalotes, que vous passerez.

Un quart d'heure avant de servir, faites dorer au four, dans le reste du beurre, les oreilles farcies et panées ; égouttez-les et servez-les, présentées debout sur un plat. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.

Foie de veau au naturel.

Le foie de veau, au naturel, peut être grillé ou sauté.

Pour le griller : mettez sur un gril, chauffé au préalable et beurré ou graissé, autant de tranches de foie qu'il y a de convives ; poussez la cuisson d'autant plus rapidement que les tranches sont plus minces, de manière que l'intérieur reste rosé ; assaisonnez avec sel et poivre.

Dressez les tranches de foie sur un plat chaud ; versez dessus du beurre maître d'hôtel et servez aussitôt.

Pour le sauter : enrobez les tranches de foie dans de la farine. Faites fondre du beurre ou de la graisse de rôti dans une poêle et saisissez dedans les tranches de

foie, d'autant plus rapidement qu'elles sont plus minces. Sortez-les, égouttez-les, assaisonnez-les avec sel et poivre.

Mettez-les sur un plat chaud, arrosez-les avec du beurre maître d'hôtel et servez immédiatement.



Comme variante, on peut remplacer le beurre maître d'hôtel par un beurre Bercy, p. 453, ou une sauce italienne aux fines herbes, p. 490.



Les légumes qui accompagnent le mieux le foie de veau au naturel sont les pommes de terre et les pâtes, notamment les pommes de terre sautées et les nouilles sautées panées, p. 681.



Les plats de foie de veau au naturel garnis ou non ne doivent attendre sous aucun prétexte.



On peut apprêter de même le rognon de veau.

Foie de veau braisé.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de fond de veau,
250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de lard à piquer,
100 grammes de vin blanc sec,
100 grammes de madère,
50 grammes de glace de viande,
1 foie de veau,
truffes à volonté,
crépine,
beurre,
sel et poivre.

Coupez en lardons le lard à piquer ; assaisonnez-le.

Coupez en petits morceaux le lard de poitrine.

Piquez le foie avec les lardons assaisonnés ; enveloppez-le dans la crépine.

Faites revenir le lard de poitrine avec un peu de beurre dans une cocote en porcelaine allant au feu ; mettez ensuite le foie enveloppé ; mouillez avec le fond de veau, le vin blanc et le madère, ajoutez la glace de viande, les truffes, couvrez et faites cuire au four doux pendant deux heures.

Retirez le foie ; enlevez ce qui reste de crépine ; dégraissez la sauce ; complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Mettez le foie sur un plat de service, versez dessus la sauce et servez, en envoyant en même temps un légumier de riz sauté, p. 710.

Foie de veau sauté, au bacon.

Pour quatre personnes prenez :

800 grammes de foie de veau, en quatre tranches semblables,
250 grammes de bacon,
50 grammes de beurre,
persil,
sel et poivre.

Émincez le bacon et faites-le revenir dans une sauteuse avec 10 grammes de beurre, pendant quelques minutes.

Enlevez-le, tenez-le au chaud. Remplacez-le dans la sauteuse par les tranches de foie que vous ferez sauter sans aucun assaisonnement, pendant quelques minutes de chaque côté.

En même temps, préparez un beurre manié avec le reste du beurre, du persil, du sel et du poivre. Chauffez.

Dressez rapidement les tranches de foie sur un plat de service chaud, décorez avec les émincés de bacon, masquez le tout avec le beurre manié fondu.

Servez aussitôt, en envoyant en même temps des pommes paille, p. 714, ou des pommes Chip, p. 715.

Foie de veau en crépinettes.

Pour six personnes prenez :

450 grammes de foie de veau paré et coupé en trois tranches semblables,
150 grammes de veau maigre, sans os,

150 grammes de jambon cru, entrelardé, sans os,
125 grammes de champignons de couche,
60 grammes de beurre,
10 grammes de glace de viande,
10 grammes d' échalotes,
10 grammes de sel blanc,
2 grammes de persil,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1/2 gramme de quatre épices,
2 jaunes d'œufs,
jus de citron,
crépine de porc.

Pelez les champignons ; passez-les dans du jus de citron.

Hachez ensemble veau, jambon, champignons, échalotes, persil ; assaisonnez avec sel, poivre, quatre épices ; liez le hachis avec les jaunes d'œufs ; mélangez bien. Enduisez avec le mélange les deux côtés des tranches de foie de veau ; enveloppez isolément chaque tranche ainsi apprêtée dans de la crépine de porc.

Faites cuire à petit feu, en casserole couverte, les crépinettes dans le beurre, pendant trois quarts d'heure, puis dégraissez le jus de cuisson, corsez-le avec la glace de viande, goûtez pour l'assaisonnement et complétez-le s'il y a lieu.

Servez, en envoyant en même temps un légumier de petits pois.



On peut préparer la cervelle de veau d'une façon analogue ; on la servira sur une purée de chicorée à la crème que l'on apprêtera comme la purée d'épinards à la crème, p. 745.

Foie de veau en aspic.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de foie de veau,
150 grammes de vin blanc de Bourgogne,
150 grammes de madère,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
2 grammes de quatre épices,
1 litre de bouillon corsé, auquel on aura ajouté du jarret de veau,
1 bouquet garni,
1 barde de lard.

Assaisonnez le foie avec le sel, le poivre et les quatre épices ; mettez-le à mariner pendant deux heures dans le madère ; bardez-le ensuite.

Versez dans une cocote en porcelaine allant au feu le bouillon, le vin blanc et le madère de la marinade ; ajoutez le bouquet ; faites bouillir de façon à réduire le volume du liquide à un litre.

Plongez le foie bardé dans le liquide bouillant ; mettez le tout au four pendant 20 à 30 minutes, suivant que vous aimez le foie plus ou moins cuit ; laissez refroidir un peu le foie dans sa cuisson afin d'éviter qu'il se racornisse.

Dégraissez, concentrez et clarifiez le jus de cuisson.

Coulez au fond d'un moule une partie de ce jus ; laissez-le prendre en gelée ; mettez ensuite le foie, versez par-dessus le reste du jus ; laissez bien refroidir.

Démoulez et servez.

Le foie de veau ainsi préparé n'a certes pas la prétention de rivaliser avec le foie gras d'oie en aspic, p. 596 ; mais il peut accompagner honorablement une salade dans un repas de famille.

Ragoût d'issues de veau.

Pour huit personnes prenez :

1 000 grammes de tête de veau avec oreille,
500 grammes de foie de veau,
500 grammes d' amourettes (moelle épinière du veau),
250 grammes de vin blanc sec,
2 rognons de veau,
1 beau ris de veau,
1 langue de veau,
1 cervelle de veau,
bouillon de veau très parfumé,
carottes,
oignons,
tomates,
olives verdales,
beurre,
farine,
jus de citron,
sel, poivre, épices.

Faites blanchir la tête, la langue, la cervelle, le ris et les amourettes dans le bouillon de veau.

Faites revenir ensemble dans du beurre le foie et les rognons après les avoir émincés ; retirez-les ; tenez-les au chaud.

Mettez dans le même beurre quelques petits oignons entiers et quelques carottes coupées en rouelles minces ; saupoudrez de farine ; laissez pincer ; déglacez avec le vin ; puis versez le tout dans une marmite en porcelaine allant au feu ; ajoutez d'abord la tête de veau coupée en cubes de 4 centimètres de côté, l'oreille émincée en languettes, la langue coupée en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, le foie et, au-dessus, les amourettes tronçonnées en morceaux de 2 centimètres de longueur, les rognons, la cervelle et le ris escalopés, plus ou moins de tomate pelée, concassée et épépinée, assaisonnez avec sel, poivre et épices, mouillez avec 250 grammes environ de bouillon de cuisson, mettez quelques olives dont vous aurez enlevé les noyaux, couvrez et faites mijoter au four doux pendant 4 heures.

Dégraissez à fond, goûtez et complétez l'assaisonnement avec un peu de jus de citron.

Servez, en envoyant en même temps soit des pâtes à la poche, soit une purée de pommes de terre.

Pieds de veau, sauce au safran.

Faites cuire des pieds de veau dans un court-bouillon au vin blanc, relevé, additionné de légumes et aromatisé avec du safran, au goût. Retirez-les, désossez-les, coupez-les en morceaux ; tenez-les au chaud.

Passez le court-bouillon à la passoire fine, concentrez-le, ajoutez-y ensuite des jaunes d'œufs durs écrasés, des câpres, des cornichons hachés, un peu de sucre, au goût ; donnez un bouillon, puis acidulez avec du jus de citron.

Masquez les pieds avec cette sauce et servez.

Friture mélangée grasse.

Comme la friture mélangée maigre, p. 315, ce « fritto misto » de viandes blanches, d'issues et de légumes est un plat de la cuisine italienne.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de chou-fleur, fonds d'artichauts, aubergines et courgettes en parties égales, le tout blanchi,
500 grammes de sauce tomate,
125 grammes de blanc de poulet rôti, émincé en languettes,
125 grammes de ris de veau blanchi, coupé en morceaux,

125 grammes de foie de veau sauté, émincé en petites tranches,
125 grammes de moelle de bœuf blanchie, coupée en rondelles,
2 citrons,
pâte à frire,
persil.

Enrobez séparément les différents éléments dans de la pâte à frire. Faites-les cuire dans de la friture chaude composée d'un mélange de graisses de porc et de rognon de veau, en parties égales.

Disposez-les sur un plat garni d'une serviette et décorez avec un cordon de persil frit et les citrons coupés par la moitié.

Servez, en envoyant en même temps la sauce tomate dans une saucière.

Langues de mouton braisées.

Prenez autant de langues qu'il y a de convives. Parez-les, mettez-les à dégorger pendant une heure dans de l'eau tiède, puis faites-les blanchir pendant 2 à 3 minutes dans de l'eau salée bouillante. Dépouillez-les.

Faites-les dorer dans du beurre, flambez-les à la fine champagne et laissez tomber à glace. Couvrez les langues avec du fond de veau, puis faites-les braiser en four doux pendant deux heures à deux heures et demie.

Retirez-les de la braisière ; tenez-les au chaud.

Corsez le jus de cuisson avec de la glace de viande, montez-le au fouet avec du beurre que vous incorporerez par petites quantités ; goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu.

Dressez les langues sur un plat de purée de pois frais, par exemple, et servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.



On pourra préparer de même des langues d'agneau, de veau, de bœuf, de porc, avec des garnitures variées, telles que des purées de céleri, de pommes de terre, de marrons, de lentilles au lard, du riz, etc.

Rognons de mouton grillés.

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de beurre,
8 rognons de mouton,

huile d'olive,
persil haché,
jus de citron,
sel et poivre.

Parez les rognons, c'est-à-dire enlevez la pellicule qui les enveloppe et supprimez les filaments.

Fendez les rognons par le milieu et aux trois quarts de leur épaisseur dans le sens de leur grand axe; enfilez-les, ouverts, deux par deux, sur des brochettes, du côté de la charnière qui maintient ensemble les deux moitiés; assaisonnez-les avec sel et poivre, huilez-les légèrement, puis faites-les griller sur feu vif pendant trois à trois minutes et demie de chaque côté.

En même temps, préparez un beurre maître d'hôtel avec le beurre, du persil haché, du jus de citron, du sel et du poivre.

Disposez les brochettes de rognons sur un plat; arrosez-les avec le beurre maître d'hôtel, entourez-les avec des pommes paille et servez.



Comme variantes, on peut remplacer le beurre maître d'hôtel par d'autres beurres composés : beurre d'ail, d'échalote ou d'estragon; beurre de ravigote; beurre marchand de vin; beurre Colbert; beurre Bercy, etc.



On peut faire griller de la même manière des rognons de veau, mais cela demandera un peu plus de temps : cinq à six minutes de chaque côté.

Rognons de mouton, sauce au citron et à la moutarde[1].

Pour quatre personnes prenez :

80 grammes de beurre,
8 rognons de mouton,
jus de citron,
moutarde,
sel et poivre.

1. Les proportions de jus de citron et de moutarde varient avec la nature des matières employées. Pour fixer les idées, j'indiquerai comme proportions le jus de deux citrons moyens et deux cuillerées à café de moutarde à l'estragon.

Parez les rognons ; coupez-les en deux.

Mettez dans une casserole 40 grammes de beurre, chauffez, ajoutez les rognons, laissez-les cuire pendant deux minutes de chaque côté ; salez, poivrez ; puis retirez les rognons. Tenez-les au chaud.

Déglacez la casserole avec du jus de citron, ajoutez de la moutarde, du sel et du poivre ; mélangez.

Montez la sauce avec le reste du beurre, versez-la sur les rognons et servez avec accompagnement de pommes de terre sautées, dans un légumier.



La sauce au citron et à la moutarde convient très bien aussi aux rognons de veau et aux ris de veau, ainsi qu'aux viandes blanches cuites au beurre.

Brochettes de rognons de mouton et de foie de veau.

Coupez des rognons de mouton parés et du foie de veau en morceaux de 4 à 6 centimètres de côté et de 1 centimètre d'épaisseur environ ; enfilez-les sur des brochettes en les alternant et en les séparant les unes des autres par des tranches de lard maigre et de lard gras de même surface, mais de quelques millimètres d'épaisseur seulement ; assaisonnez avec sel et poivre.

Passez les brochettes, ainsi apprêtées, d'abord dans du beurre fondu contenant du persil haché, puis dans de la mie de pain rassis tamisée.

Faites griller les brochettes, pendant un quart d'heure environ, à la braise ou au charbon de bois, feu dessus. Arrosez-les de beurre fondu aromatisé avec des fines herbes et relevé par du jus de citron.

Servez aussitôt.

C'est un excellent plat de déjeuner.



Comme variante, on pourra faire de la même manière des brochettes de rognon de veau et de foies de volaille.

Ragoût de rognons de mouton et de jambon.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de jambon de Bayonne cru,
300 grammes de fond de veau,

100 grammes de beurre,
80 grammes de porto,
20 grammes de farine,
20 grammes d' échalotes,
6 rognons de mouton,
sel et poivre,
cayenne.

Faites revenir le jambon, coupé en dés, dans 30 grammes de beurre; retirez-le; remplacez-le par la farine et les échalotes hachées grossièrement; laissez roussir, puis mouillez avec le fond de veau et le porto; remettez le jambon et continuez la cuisson pendant trois quarts d'heure environ, de manière à amener la sauce à bonne consistance.

Apprêtez les rognons : coupez-les en quatre et faites-les sauter vivement dans 40 grammes de beurre. Assaisonnez avec sel, poivre et cayenne.

Égouttez-les, mettez-les dans la sauce, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux; chauffez, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servez en envoyant en même temps un légumier de riz sauté au beurre, p. 710.



Ce mode de préparation peut être appliqué au rognon de veau.

Paquets marseillais.

En Provence, on désigne sous le nom de paquets marseillais des abats de mouton roulés que l'on fait cuire dans du bouillon plus ou moins additionné de vin.

En voici une excellente formule qui ne diffère essentiellement de la formule primitive que par l'addition de tomates et de fine champagne et par l'emploi d'un fond de veau en place de bouillon.

Pour douze personnes prenez :

1 500 grammes de fond de veau,
1 000 grammes de vin blanc sec,
125 grammes de fine champagne,
125 grammes de jambon ou de petit salé,
125 grammes de lard gras,
50 grammes de beurre,
12 pieds de mouton,

4 tomates,
3 oignons,
2 tripes de mouton, comprenant le gras-double, la fraise et les boyaux gras,
2 carottes,
1 poireau,
1 bouquet garni,
fines herbes,
ail,
girofle en poudre,
sel et poivre.

Nettoyez soigneusement les tripes et les pieds.

Faites blanchir séparément dans de l'eau bouillante :

d'une part, les pieds de mouton; désossez-les;

d'autre part, les tripes; coupez le gras-double en morceaux carrés de 8 centimètres de côté environ; réservez la fraise et les boyaux gras.

Hachez grossièrement le jambon ou le petit salé, la fraise et une partie des boyaux gras, assaisonnez au goût avec ail et fines herbes hachées, sel et poivre. Mélangez.

Disposez ce hachis sur les carrés de gras-double; roulez en paupiettes et ficelez avec le reste des boyaux.

Faites revenir dans une poêle d'abord le lard gras, puis les oignons, les carottes et le poireau coupé en morceaux.

Prenez une cocote en porcelaine allant au feu; mettez au fond une soucoupe également en porcelaine afin d'éviter toute adhérence, ensuite les légumes et le lard revenus, les paquets de tripes, les pieds, les tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le bouquet garni, un peu d'ail râpé et de girofle en poudre, au goût; mouillez avec le fond de veau, le vin et la fine champagne; couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 7 à 8 heures.

Retirez pieds et paquets; tenez-les au chaud.

Dégraissez la sauce; passez-la, réduisez-la à bonne consistance, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, puis montez-la au beurre.

Dressez les paquets sur un plat chaud, intercalez entre eux les pieds; masquez le tout avec la sauce et servez.



On peut aussi faire entrer les pieds dans les paquets, mais il sera indispensable de prendre à cet effet des carrés de tripes de mouton de dimensions plus grandes.

Pieds de mouton, sauce poulette.

Pour quatre personnes prenez :

1° 16 pieds de mouton parés et échaudés, tels qu'on les vend à Paris,
5 citrons;

2° pour la cuisson :

200 grammes de farine,
200 grammes de graisse de rognon de veau,
100 grammes d' oignons,
40 grammes de sel,
20 grammes de poivre en grains,
6 litres d' eau,
3 clous de girofle,
1 gousse d'ail,
1 fort bouquet garni;

3° pour la sauce :

500 grammes de fond de veau,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de crème épaisse,
25 grammes de beurre,
10 grammes de fécule,
5 grammes de persil haché,
3 jaunes d'œufs,
jus de citron.

Faites tremper les pieds dans de l'eau froide pendant une heure; nettoyez-les bien; essuyez-les. Passez-les dans le jus des cinq citrons; réservez ce qui restera de jus de citron.

Avec les éléments du paragraphe 2, préparez un blanc, p. 425; mettez dedans les pieds et le jus de citron réservé; laissez cuire doucement pendant quatre heures environ, temps nécessaire pour les bien attendrir.

Sortez les pieds, enlevez-en les os qui se détachent facilement, faites-les mijoter ensuite, à tout petit feu, dans le fond de veau, pendant un quart d'heure environ, en évitant qu'ils se colorent.

En même temps, faites cuire les champignons avec le beurre et du jus de citron pendant un quart d'heure.

Retirez les pieds de la cuisson ; tenez-les au chaud.

Délayez la fécule dans un peu de fond de veau refroidi, chauffez en tournant, ajoutez le reste du fond de veau, en tournant toujours ; vous aurez un velouté. Liez ce velouté avec la crème et les jaunes d'œufs sans laisser bouillir ; vous aurez une sauce suprême ; mettez dans cette sauce les champignons et leur cuisson, le persil haché ; vous obtiendrez ainsi une excellente sauce poulette de couleur jaune clair. Ajoutez alors les pieds, chauffez encore, puis servez.

Les pieds de mouton poulette, considérés comme un plat plutôt vulgaire, acquièrent, préparés ainsi, une grande finesse et ils peuvent fort bien figurer dans un déjeuner sans cérémonie.

Pieds de mouton, sauce mayonnaise à la ravigote.

Pour quatre personnes prenez :

1 bouteille de vin blanc sec,
12 pieds de mouton échaudés, tels qu'on les vend à Paris,
1 grosse gousse d'ail entière,
1 belle carotte coupée en rondelles,
1 oignon moyen coupé en rondelles,
1 bouquet garni composé de 5 grammes de persil, 1 brindille de thym et 1/4 de feuille de laurier,
huile,
jaunes d'œufs frais,
cerfeuil,
estragon,
pimprenelle,
civette,
cresson alénois,
câpres,
cornichons hachés,
muscade,
poivre blanc,
piment,
sel,
jus de citron ou vinaigre.

Faites cuire les pieds, pendant une heure et demie environ dans un court-bouillon préparé avec le vin, la carotte, l'ail, l'oignon, le bouquet garni ; laissez-les refroidir dans le liquide.

Retirez les pieds, désossez-les, passez le jus de cuisson, puis remettez-les dans le jus passé pendant le temps suffisant pour que tout le liquide soit absorbé par eux.

Préparez la sauce : avec de l'huile, des jaunes d'œufs et du sel, faites d'abord une mayonnaise ordinaire, p. 323 ; ajoutez-y du cerfeuil, de l'estragon, de la pimprenelle, de la civette, du cresson alénois blanchis, égouttés, pressés, pilés et passés ; relevez-la avec des câpres, des cornichons hachés, de la muscade, du poivre blanc, du piment et du jus de citron ou du vinaigre, au goût.

Mélangez cette sauce avec les pieds et laissez en contact pendant plusieurs heures avant de servir.



Comme variantes, on peut introduire dans la ravigote de la ciboulette, du fenouil, de l'ail, des filets d'anchois, des œufs durs hachés, etc.

Pieds de porc bouillis.

Prenez des pieds de porc frais ; grattez-les, échaudez-les, enlevez-en les ongles ; lavez-les ensuite dans de l'eau froide.

Préparez un court-bouillon avec eau, vin blanc, oignon, carottes, ail, échalote, clou de girofle, bouquet garni composé de thym, laurier, persil et sauge, poivre en grains et sel.

Faites cuire les pieds dans ce court-bouillon pendant cinq heures, à liquide frissonnant, comme pour un pot-au-feu, en ayant soin qu'ils baignent constamment dans le liquide.

Retirez-les ; tenez-les au chaud.

Passez le jus de cuisson, réduisez-le, ajoutez-y de la crème de riz délayée dans une petite partie de la cuisson refroidie, laissez cuire, puis liez la sauce avec des jaunes d'œufs frais et versez-la sur les pieds.

Servez sur assiettes chaudes.



Comme variantes, on pourra désosser les pieds, les couper en morceaux, les enrober dans de la pâte à frire ou dans de la mie de pain rassis tamisée et les faire frire dans de la graisse, à pleine friture.



Les pieds de porc bouillis pourront aussi être servis avec les sauces suivantes : sauce poulette, ayant pour base le fond de cuisson des pieds ; sauce tartare ; sauce

aux câpres ; sauce hollandaise à la ravigote ; sauce béarnaise ; sauce tomate ; sauce douce ; sauce vinaigrette.

Pieds de porc panés, grillés.

On prépare à Sainte-Menehould des pieds de porc qui ont une réputation mondiale. En voici la formule.

Grattez, échaudez des pieds, enlevez-en les ongles, rafraîchissez-les dans de l'eau froide. Attachez-les ensuite sur des planchettes pour éviter qu'il se déforment et mettez-les pendant 48 heures dans de la saumure.

Préparez un court-bouillon avec de l'eau additionnée d'un cinquième de son volume de vin blanc sec, des légumes de pot-au-feu, des aromates, un bouquet garni et du sel.

Mettez dedans les pieds ; faites bouillir pendant trois quarts d'heure, puis continuez la cuisson à liquide simplement frissonnant pendant cinq heures.

Passez la cuisson ; laissez refroidir les pieds dans la cuisson passée.

Coupez les pieds en deux, dans leur longueur ; passez-les successivement dans des jaunes d'œufs frais battus puis dans de la mie de pain rassis tamisée et faites-les griller en les arrosant d'un peu de beurre fondu.

Servez-les tels quels sans aucune garniture, ou servez-les accompagnés d'une saucière de sauce Robert [1].

Pieds de porc braisés au jus.

Préparez un fond de porc corsé, comme il est dit dans la formule du fond de veau, p. 426, en remplaçant le veau par du porc, ou bien prenez un fond de cuisson de jambon, p. 537, ces deux fonds étant aromatisés par du vin blanc.

Apprêtez les pieds comme d'ordinaire ; enveloppez-les dans une mousseline et ficelez-les pour les empêcher de se déformer à la cuisson : mettez-les dans une braisière ; mouillez avec le fond de porc ou la cuisson de jambon et faites cuire au four, à feu doux, à liquide frissonnant, pendant une dizaine d'heures, laissez-les refroidir dans le liquide.

Peu de temps avant de servir, égouttez-les, sortez-les de leur enveloppe, dispo-

---

1. Pour préparer la sauce Robert, faites fondre dans du beurre des oignons coupés en rondelles, sans les laisser roussir ; mouillez avec un bon jus corsé par de la glace de viande ; faites réduire ; puis relevez la sauce avec du poivre et finissez-la avec de la moutarde. Passez-la.

sez-les sur un plat de service et passez-les au four de façon à les présenter très chauds, croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.

Servez avec des citrons coupés en quatre.



Les pieds braisés, au jus, sont naturellement plus savoureux que lorsqu'ils ont été simplement cuits à l'eau.

Crépinettes de pieds de porc et de foie gras, sauce Périgueux.

Pour douze personnes prenez :

375 grammes de madère,
300 grammes de jambon de Bayonne,
200 grammes de bon jus ou de glace de viande dissoute dans un peu de bouillon,
40 grammes de beurre fin,
30 grammes de farine,
6 pieds de porc frais entiers,
2 oignons,
1 foie gras d'oie,
1 échalote,
truffes à volonté,
légumes de pot-au-feu,
vin blanc,
bouquet garni,
crépine de porc,
quatre épices,
sel et poivre.

Brossez et lavez les truffes ; faites-les cuire dans 175 grammes de madère avec du sel et un peu de quatre épices, au goût. Laissez-les refroidir dans leur cuisson ; enlevez-les.

Mettez à mariner, pendant 24 heures, le foie gras dans le madère de cuisson des truffes. Escalopez-le ensuite en douze tranches ; réservez les déchets.

Pelez les truffes, coupez-en une partie en rondelles, réservez les autres pour la sauce. Hachez les pelures et les déchets.

Nettoyez les pieds, échaudez-les, rafraîchissez-les.

Préparez un court-bouillon avec de l'eau et du vin blanc, dans les proportions d'un cinquième de vin et quatre cinquièmes d'eau, des légumes de pot-au-feu, un

oignon, un bouquet garni, du sel, du poivre ; ajoutez-y les pieds ; faites bouillir pendant une bonne demi-heure, puis continuez la cuisson à liquide frissonnant pendant cinq heures.

Retirez les pieds, désossez-les, hachez-les grossièrement avec les déchets de foie gras ; mélangez hachis de pieds et de foie et hachis de truffes.

Coupez la crépine en douze morceaux rectangulaires de 10 centimètres sur 20 centimètres environ ; mettez sur chaque morceau de crépine quelques rondelles de truffe, au-dessus une couche de hachis de pieds truffé, ensuite une escalope de foie gras que vous couvrirez par une autre couche de hachis truffé sur lequel vous placerez quelques rondelles de truffe. Fermez les crépinettes, puis faites-les griller doucement des deux côtés, à feu dessus.

En même temps, préparez la sauce Périgueux avec le beurre, la farine, l'échalote, le second oignon coupé en rouelles, le jambon coupé en petits morceaux, le jus, le reste du madère et celui de la marinade, comme il est dit, p. 540.

Au dernier moment, hachez les truffes réservées, mettez-les dans la sauce ; chauffez.

Servez les crépinettes sur un plat décoré avec du persil frit, et la sauce dans une saucière.

Ces crépinettes font bonne figure même dans un déjeuner d'apparat.

Boudin noir.

Le boudin noir est un mets très ancien, d'origine assyrienne.

A défaut de la formule assyrienne primitive, en voici une autre plus moderne, qui n'est pas sans mérite.

Prenez :

1 000 grammes de panne,
250 grammes d'oignons,
250 grammes de truffes du Périgord,
250 grammes de crème épaisse,
30 grammes de vieux rhum,
30 grammes de sel,
5 grammes de quatre épices,
2 grammes de poivre,
1 litre de sang de porc, pur,
1 bouquet garni, composé de 30 grammes de persil, 2 grammes de thym, et 2 grammes de laurier,
madère,
boyau de porc.

Nettoyez, grattez et lavez soigneusement le boyau.

Brossez, lavez les truffes ; faites-les cuire dans du madère ; hachez-les.

Faites fondre la panne ; mettez dedans les oignons émincés et le bouquet garni ; laissez cuire à feu modéré, sans prendre couleur, pendant une demi-heure environ.

Éloignez la casserole du feu, versez dedans le sang, petit à petit, en remuant sans interruption, ajoutez le rhum, le sel, le poivre et les quatre épices ; mélangez bien. Passez le tout au tamis à l'aide d'un pilon, chauffez sur feu doux, mettez la crème et les truffes hachées, mélangez encore.

Coulez le mélange, au moyen d'un entonnoir à large goulot, dans le boyau fermé à une extrémité par un nœud de ficelle. Lorsque le boyau sera empli aux neuf dixièmes, fermez l'autre extrémité ; le vide réservé ayant pour but de permettre la dilatation.

Faites pocher le boudin dans de l'eau bouillante salée et aromatisée, pendant quinze à vingt minutes. On reconnaît qu'il est cuit à point lorsque, après l'avoir piqué, on voit sortir du jus au lieu de sang. Sortez le boudin de l'eau, essuyez-le doucement, mettez-le sur une claie, couvrez-le avec un linge pour l'empêcher de se racornir, laissez-le refroidir.

Coupez-le en morceaux, piquez légèrement chaque morceau avec une aiguille à brider pour éviter leur éclatement à la cuisson finale et faites-les griller à feu modéré pendant douze à quinze minutes.

Servez aussitôt, en envoyant en même temps de la purée de reinettes ou de pommes du Canada [1], qui accompagnera parfaitement le boudin.



On peut simplifier la formule, qui est celle d'un boudin de luxe, en supprimant les truffes.

Boudin blanc.

Prenez :

500 grammes de lait,
100 grammes de panne,

---

1. Pour préparer la purée, prenez de belles reinettes ou des pommes du Canada ; pelez-les, coupez-les en morceaux, épépinez-les et faites-les cuire dans un peu d'eau, très légèrement salée, en quantité suffisante pour qu'elles ne s'attachent pas au fond de la casserole. Écrasez-les, ajoutez du beurre frais, laissez-le fondre, mélangez bien.

Tenez la purée au chaud jusqu'au moment de servir.

100 grammes de blanc de volaille rôtie, haché,
100 grammes de porc frais, cru, haché,
30 grammes de riz,
2 gros oignons hachés,
1 œuf,
truffes cuites, à volonté,
sel, poivre, muscade.

Faites cuire le riz dans le lait.

Faites fondre la panne; mettez à cuire dedans les oignons, sans les laisser roussir et le hachis de porc ; ajoutez le riz, la volaille, les truffes, du sel, du poivre, de la muscade ; liez avec l'œuf battu.

Entonnez le tout dans un boyau et achevez l'opération de la cuisson finale comme cela a été dit pour le boudin noir.



VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE ET DE PORC

Grillade de filet de bœuf.

La grillade est le procédé de cuisson qui conserve le mieux aux viandes rouges leur goût propre.

Pour quatre personnes prenez une belle tranche de filet de bœuf épaisse de 4 à 5 centimètres au moins et pesant 1 kilogramme environ.

Pour la cuisson, servez-vous d'un gril à feu dessus et chauffez-le au préalable pour éviter l'adhérence de la viande, ou prenez un appareil combiné pour retenir la graisse.

Mettez le filet sur le gril ; saisissez-le à feu vif, puis continuez la cuisson pendant 8 à 10 minutes à feu plus doux ; retournez-le et opérez de la même manière pour l'autre côté. Un peu avant la fin, salez et poivrez au goût. La cuisson est à point lorsque le sang sort à la surface de la viande.

La grillade de filet de bœuf peut être servie telle quelle, ou avec un beurre maître d'hôtel, un beurre marchand de vin[1], un beurre Bercy[2], un beurre d'an-

---

1. On prépare le beurre marchand de vin de la façon suivante.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de vin rouge,
200 grammes de beurre,
30 grammes d' échalotes,
30 grammes de glace de viande,
bouillon,
jus de citron,
persil haché,
sel et poivre.

Hachez les échalotes, mettez-les dans le vin ; faites cuire ; ajoutez ensuite la glace de viande dissoute dans un peu de bouillon ; salez, poivrez ; concentrez la cuisson ; montez-la avec le beurre ; relevez-la avec du jus de citron ; saupoudrez d'un peu de persil haché.

2. On prépare d'une manière analogue le beurre Bercy, en remplaçant dans la formule précédente le vin rouge par du vin blanc et la glace de viande par de la moelle de bœuf pochée et coupée en tranches.

chois, de l'huile d'anchois [1], une sauce béarnaise ordinaire, une sauce Choron [2], une sauce Foyot [3].

Les garnitures les meilleures avec la grillade de filet de bœuf sont les pommes de terre sautées, les pommes de terre Anna, les pommes de terre Champs-Élysées, les pommes de terre paille, les pommes de terre Chip, les pommes de terre soufflées, etc.



Le faux filet et l'entrecôte peuvent être préparés de même.

Filet Boston.

Pour six personnes prenez une tranche de filet de bœuf épaisse de 4 à 5 centimètres, pesant 1 kilogramme environ, et 36 belles huîtres.

Faites cuire le filet comme dans la formule précédente.

En même temps, préparez une sauce aux huîtres.

Ouvrez les huîtres, recueillez-les avec leur eau dans une casserole ; mettez-les sur le feu ; donnez un bouillon, écumez ; enlevez les mollusques ; tenez-les au chaud ; concentrez leur eau.

Préparez une sauce hollandaise ou une sauce béarnaise, ou une sauce allemande ; incorporez-y l'eau réduite des huîtres ; goûtez et complétez l'assaisonnement avec jus de citron, sel et poivre, au goût.

Foncez avec cette sauce un plat de service ; disposez dessus le filet grillé ; entourez-le avec les huîtres cuites ; garnissez le plat avec des pommes de terre soufflées et servez.



On peut apprêter de même le faux filet et l'entrecôte.



La sauce aux huîtres accompagne très bien les poissons court-bouillonnés,

---

1. On obtient l'huile d'anchois en pilant des anchois dans un mortier, y incorporant de la bonne huile d'olive et passant le tout au tamis.
2. La sauce Choron est une béarnaise à la tomate.
3. La sauce Foyot est une béarnaise à la glace de viande.

notamment le turbot et la barbue, les langoustes, les langoustines et les cigales de mer grillées ; mais il est bon, dans ces cas, d'employer un velouté maigre comme base de la sauce.

Entrecôte grillé, sauce à la moelle[1].

Pour six personnes prenez :

1 200	grammes d'	entrecôte persillé de graisse, en une tranche de 4 centimètres d'épaisseur,
200	grammes de	vin de Bordeaux rouge,
100	grammes de	moelle de bœuf,
100	grammes de	jus de viande ou 75 grammes de glace de viande dissoute dans du bouillon,
60	grammes de	beurre,
15	grammes d'	échalote ciselée[2],
5	grammes d'	essence d'anchois ou, à défaut, 1 anchois dessalé, pilé avec du beurre et passé au tamis,
5	grammes de	jus de citron,
2	grammes d'	ail,
	1/4	d'une feuille de laurier,
		farine,
		huile d'olive,
		persil haché,
		sel, poivre blanc,
		cayenne.

1. La sauce à la moelle classique, dite sauce bordelaise, est préparée de la façon suivante.

Pour six personnes, prenez :

350	grammes de	vin de Bordeaux rouge,
135	grammes de	sauce espagnole,
100	grammes de	moelle de bœuf,
30	grammes de	glace de viande,
30	grammes d'	échalotes,
5	grammes de	jus de citron,
		laurier,
		thym,
		poivre mignonnette.

Mettez dans le vin les échalotes hachées, du laurier, du thym, du poivre mignonnette au goût, concentrez au quart ; ajoutez ensuite la sauce espagnole, dépouillez pendant une vingtaine de minutes, puis passez à l'étamine.

Finissez la sauce avec la glace de viande, le jus de citron et la moelle pochée coupée en dés.

2. On peut mettre plus ou moins d'échalote et d'ail ; les proportions indiquées sont des proportions moyennes.

Faites dégorger la moelle pendant quelques heures dans de l'eau fraîche, que vous changerez plusieurs fois ; puis, faites-la pocher pendant une demi-heure dans de l'eau salée ; tenez-la au chaud.

Préparez la sauce. Mettez l'ail, l'échalote et le laurier dans le vin ; réduisez le volume du liquide au quart ; passez ; ajoutez le jus de viande, le jus de citron, l'essence d'anchois, du sel, du poivre, du cayenne, au goût. Maniez le beurre avec suffisamment de farine ; incorporez-le à la sauce ; laissez cuire pendant un instant. Goûtez, ajoutez encore un peu de cayenne pour donner du montant et tenez au chaud.

Passez l'entrecôte dans de l'huile d'olive ; mettez-le sur un gril chauffé au préalable, saisissez-le et continuez la cuisson pendant 7 à 8 minutes ; retournez-le et opérez de même pour l'autre côté.

Découpez-le en tranches que vous dresserez sur un plat tenu au chaud.

Coupez la moelle en rondelles avec un couteau trempé dans de l'eau chaude, disposez-les sur les tranches de viande, saupoudrez avec du persil haché, si vous l'aimez, masquez avec la sauce et servez.

Les trois opérations : blanchir la moelle, préparer la sauce et faire griller l'entrecôte sont menées plus ou moins simultanément, mais la viande ne doit pas attendre ; il importe donc que les deux autres opérations soient achevées lorsque l'entrecôte est cuit.

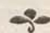
Les légumes qui accompagnent le mieux l'entrecôte grillé sont les pommes de terre soufflées ou les pommes de terre Chip.

Filet de bœuf truffé, sauce demi-glace.

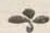
Piquez du filet de bœuf paré avec du lard gras et des languettes de truffes. Ficelez-le, puis faites-le rôtir à la broche de manière à conserver l'intérieur rosé.

Dressez-le sur un plat que vous garnirez avec de petites escalopes de foie gras, ou médaillons, cuit au naturel, des rognons de coq sautés au beurre et des pommes de terre Champs-Élysées truffées.

Servez avec une sauce demi-glace au porto.



La sauce demi-glace est de la sauce espagnole très fine additionnée, hors du feu, de 100 grammes de madère ou de porto par litre de sauce.



On prépare l'espagnole de la façon suivante.

Pour un litre d'espagnole prenez :

100 grammes de lard de poitrine ou de jambon salé, non fumé,
75 grammes de farine,
60 grammes de beurre clarifié,
50 grammes de carottes,
50 grammes de vin blanc,
30 grammes d' oignons,
2 litres 1/2 de fond brun, p. 203,
thym,
laurier.

Préparez un mirepoix[1] : faites revenir le lard ou le jambon coupé en petits morceaux, mettez carottes, oignons, thym et laurier au goût; laissez prendre couleur; égouttez la graisse; mouillez avec le vin; réduisez de moitié.

Faites dorer lentement la farine dans le beurre de façon à obtenir un roux brillant et homogène; mouillez en remuant avec un litre et demi de fond brun, amenez à ébullition, ajoutez l'appareil mirepoix et laissez cuire doucement pendant trois heures, en dépouillant fréquemment la sauce.

Passez au chinois en pressant un peu; mouillez de nouveau avec 400 grammes de fond; laissez bouillir à petit feu pendant trois heures encore, puis refroidissez la sauce en la soulevant constamment, c'est-à-dire en vannant.

Le lendemain, remettez la sauce dans une casserole avec le reste du fond et 400 grammes de tomates fraîches concassées; faites cuire en fouettant et en dépouillant encore la sauce jusqu'à réduction au volume d'un litre.

Passez et refroidissez la sauce en la vannant de nouveau.



On prépare l'espagnole maigre d'une façon analogue, en remplaçant le fond brun par du fond de poisson, le lard par du beurre et en ajoutant des champignons.

Contrefilet grillé ou rôti.

Piquez le contrefilet avec de fins lardons de lard gras et de langue ou de lard et de truffe, assaisonnez-le, faites-le griller ou rôtir à la broche en tenant l'intérieur rosé.

---

1. On désigne sous le nom de mirepoix, un appareil aromatisé, le plus souvent à base de jambon, de veau et de légumes, imaginé par le cuisinier du maréchal de Mirepoix, et qui sert à corser les sauces. Les personnes qui considèrent le mirepoix comme une essence font le mot féminin.

Dressez-le sur un plat tel quel ou glacez-le.

Servez à part le jus de cuisson dégraissé ou un bon jus lié, ou encore une des sauces usuelles.

Toutes les garnitures de légumes ou de pâtes accompagnent très bien le contrefilet grillé ou rôti.

Aloyau.

L'aloyau est la partie du bœuf située entre la hanche et les premières côtes ; il comprend le filet et le contrefilet.

Chez les anciens, on le servait entier, non désossé. Aujourd'hui, on le désosse, le plus souvent, et on le roule.

L'aloyau est la grosse pièce de choix pour rôti ou pour braisé dans les repas où les convives sont nombreux. C'est l'élément du classique roast-beef anglais, que le roi Henri VIII, grand amateur de viande, a anobli en le faisant *Sir*[1] : *Sir loin of beef*[2], à l'instar de Caligula qui avait élevé son cheval favori au rang de chevalier.

Les garnitures et les sauces les plus variées conviennent comme accompagnement de l'aloyau. En voici quelques-unes.

Garniture à la Clamart : barquettes de petits pois et de laitue au jus lié ;

Garniture à la du Barry : croustades de crème de chou-fleur et de pommes de terre montée au beurre, gratinées ou non ; sauce demi-glace ;

Garniture à la forestière : morilles sautées avec petits cubes de lard ; sauce à base de d'Uxel et de jus du rôti ;

Garniture à la Godard : salpicon de fonds d'artichauts, de ris de veau, de champignons et de quenelles ; sauce demi-glace ;

Garniture Lucullus : grosses truffes au naturel ou farcies de foie gras ; sauce madère ;

Garniture à l'algérienne : croquettes de patates et de tomates ; sauce tomate relevée par des émincés de piment ;

---

1. C'est-à-dire baron de bœuf ; d'où le nom de baron de mouton et d'agneau donné aux pièces composées de la selle et des deux gigots.
2. On écrit aujourd'hui Sirloin of beef.

Garniture à l'anglaise : yorkshire pudding ou pommes de terre à l'eau : sauce au raifort ;

Garniture à l'andalouse : poivrons grillés garnis de riz et aubergines frites ; sauce tomate au jus ;

Garniture à la napolitaine : salpicon de spaghetti, de jambon, de truffes du Piémont, avec parmesan râpé ; sauce tomate au jus ;

Garniture à la polonaise : cèpes farcis grillés ; sauce demi-glace additionnée légèrement de purée Soubise.

Aloyau rôti, financière.

Pour 12 personnes prenez :

1° une tranche d'aloyau désossée, parée et roulée, prise dans le milieu et pesant 4 kilogrammes environ ;

2° pour la garniture :

300 grammes de petits champignons cannelés,
250 grammes de rognons de coq,
125 grammes de truffes cuites dans du madère et émincées,
60 grammes de beurre,
60 petites quenelles de veau,
30 olives verdales tournées et blanchies ;

3° pour la sauce madère[1] :

1 000 grammes de bon consommé,
400 grammes de madère,
60 grammes de beurre,
40 grammes de glace de viande,
40 grammes de farine,
poivre.

Préparez d'abord la sauce. Mettez la glace de viande dans le madère, poivrez au goût ; chauffez ; réduisez de moitié.

1. D'une façon générale, la sauce madère peut être préparée à base de consommé ou à base de fond de veau, suivant la nature de la viande qu'elle doit accompagner.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec le consommé, ajoutez le madère réduit et concentrez la sauce, en la dépouillant, jusqu'à ce qu'elle ait une consistance suffisante pour masquer une cuiller.

Enveloppez l'aloyau avec du papier beurré, ficelez, faites rôtir à la broche en commençant à feu vif, puis continuez la cuisson à feu plus modéré, de façon que l'intérieur de la viande reste rose.

Au dernier moment, enlevez le papier, faites prendre couleur au rôti.

En même temps, faites pocher les quenelles dans de l'eau salée, les rognons de coq dans du consommé et cuisez les champignons dans le beurre avec un peu de jus de citron.

Mettez quenelles, rognons de coq, olives, champignons, émincés de truffe et le jus de cuisson de l'aloyau dégraissé dans la sauce madère et achevez la cuisson de l'ensemble.

Dressez l'aloyau sur un plat, garnissez avec le salpicon financière et servez.

Paupiettes de bœuf rôties à la broche.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de faux filet paré, coupé en trois tranches régulières,
125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de truffes noires,
50 grammes de vin blanc,
50 grammes de beurre,
10 grammes d' oignon épluché et haché,
5 grammes d' huile d'olive,
3 bardes de lard,
1 jaune d'œuf cru,
jus de citron,
poivre fraîchement moulu,
sel.

Faites cuire l'oignon dans le beurre sans lui laisser prendre couleur ; réservez la cuisson.

Épluchez les champignons, passez-les dans du jus de citron, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans la cuisson de l'oignon réservée.

Pelez les truffes et coupez-les en morceaux.

Mélangez oignon, champignons et truffes, assaisonnez avec sel, poivre et liez avec le jaune d'œuf.

Disposez cette farce sur les tranches de faux filet assaisonnées elles-mêmes, roulez-les en paupiettes, bardez les paupiettes de lard, ficelez-les et mettez-les à

mariner pendant six heures dans le vin mélangé avec l'huile et assaisonné avec du poivre.

Enfin, faites rôtir les paupiettes à la broche, à feu assez vif, en arrosant avec la marinade; une vingtaine de minutes de cuisson suffit généralement. Enlevez les ficelles et ce qui reste des bardes, puis servez, en envoyant en même temps un légumier de pommes de terre sautées.

Rump-steak[1] à la poêle, au riz.

Pour quatre personnes prenez :

800 grammes de rump-steak, en une tranche de 2 centimètres d'épaisseur,
300 grammes de riz,
150 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
2 décigrammes de poivre,
persil haché.

Faites cuire le riz sec, comme il est dit p. 707; tenez-le au chaud.

Foncez une poêle avec 20 grammes de beurre; chauffez, puis mettez la viande : laissez la cuire pendant six minutes de chaque côté; salez et poivrez avant la fin de la cuisson.

Faites sauter, pendant un instant, dans une casserole, le riz sec avec 110 grammes de beurre, sans le laisser dorer.

Dressez la viande sur un plat chaud; maniez le reste du beurre avec du persil haché, laissez-le fondre, versez-le sur la viande et servez, en envoyant à part le riz dans un légumier.

Filets mignons, au madère, avec pommes de terre à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre,
400 grammes de crème,
200 grammes de madère,
125 grammes de beurre,

1. ou romsteck, par altération du mot anglais.

125 grammes de consommé,
125 grammes de champignons de couche,
20 grammes de farine,
6 filets mignons,
1 truffe noire du Périgord,
muscade,
sel et poivre.

Épluchez les champignons.

Nettoyez la truffe; coupez-la en tranches minces.

Prenez une casserole de dimensions convenables, mettez dedans 80 grammes de beurre et la farine, faites roussir, mouillez avec le madère et le consommé; laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure en tournant de temps en temps, puis ajoutez champignons et truffes. Continuez la cuisson encore pendant une demi-heure, toujours en tournant.

En même temps, faites cuire dans de l'eau salée les pommes de terre en robe de chambre, pelez-les, coupez-les en morceaux si elles sont grosses, laissez-les entières si elles sont petites, puis mettez-les dans une casserole avec la crème, du sel, du poivre et de la muscade, au goût. Laissez mijoter à tout petit feu pendant un quart d'heure.

Chauffez le reste du beurre dans une poêle, mettez dedans les filets mignons que vous laisserez cuire pendant cinq minutes de chaque côté, puis dressez-les sur un plat, masquez-les avec la sauce au madère et servez.

Envoyez, en même temps, les pommes de terre dans un légumier.

C'est un plat excellent, qui a généralement beaucoup de succès.



Comme variante on pourra dresser les filets mignons sur des canapés de pain dorés dans du beurre et garnis de foie gras.

Filets mignons sur canapés, aux champignons farcis de bacon.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de fond de veau,
250 grammes de bacon,
150 grammes de beurre,
100 grammes de glace de viande,
50 grammes de porto,

15 grammes de farine,
4 filets mignons,
4 gros champignons de couche ou 8 moyens,
2 jaunes d'œufs frais,
1 bouquet garni,
pain de mie anglais,
jus de citron,
sel et poivre.

Coupez du pain anglais en quatre tranches de même surface que les filets mignons et de 1/2 centimètre d'épaisseur environ.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron; hachez les queues; réservez les chapeaux.

Faites un roux avec 25 grammes de beurre et la farine, mouillez avec le porto et le fond de veau dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, ajoutez le bouquet; laissez cuire doucement de façon à amener la sauce à bonne consistance, ce qui demande trois quarts d'heure environ. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement, s'il est nécessaire.

En même temps, faites revenir le bacon coupé en tranches, à petit feu, dans une poêle; hachez-le.

Réunissez hachis de champignons et hachis de bacon, ajoutez les jaunes d'œufs, du poivre et du jus de citron au goût, mélangez bien.

Farcissez avec ce mélange les chapeaux des champignons, puis mettez-les dans la sauce, farce en l'air; laissez-les cuire; arrosez-les avec la sauce pendant la cuisson.

Un peu avant la fin, faites sauter les filets mignons dans 50 grammes de beurre, salez, poivrez.

Préparez les canapés en faisant dorer les tranches de pain anglais dans 50 grammes de beurre, de façon à les bien imbiber.

Au dernier moment, retirez les champignons de leur cuisson; passez la sauce et montez-la avec le reste du beurre.

Les quatre éléments du plat : filets, canapés, champignons et sauce doivent être prêts en même temps.

Dressez les canapés sur un plat de service tenu au chaud, placez dessus les filets mignons, disposez autour d'eux les champignons, masquez avec la sauce et servez.



Comme variantes, on pourra remplacer le bacon par du jambon ou de la langue; les champignons de couche par des cèpes, des morilles ou des truffes; le fond de veau par du jus de bœuf, p. 201; le porto par du madère ou du xérès; et les canapés de pain anglais par des canapés de brioche, de galette feuilletée ou de galette de plomb.

Filet de bœuf poché, aux tomates.

Pour six à huit personnes prenez :

1 500 grammes de filet de bœuf paré,
1 500 grammes de bon bouillon,
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
125 grammes de madère,
60 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
6 grammes de poivre blanc fraîchement moulu,
5 grammes de sel blanc,
12 tomates, pesant ensemble 1 kilogramme environ.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les pépins, et assaisonnez-les avec 5 grammes de poivre et 3 grammes de sel mélangés, que vous insérerez dans leur intérieur.

Faites bouillir le bouillon ; plongez dedans le filet et laissez-le cuire à raison d'un quart d'heure par 500 grammes de viande, soit pendant 45 minutes.

En même temps, faites un roux avec le beurre et la farine ; mouillez avec le madère et 125 grammes de bouillon de cuisson ; ajoutez la purée de tomates ; concentrez la sauce.

Dès que le filet sera cuit, découpez-le en tranches que vous assaisonnerez des deux côtés avec le reste du sel et du poivre mélangés ; dressez-les sur un plat, masquez-les avec la sauce, tenez-les au chaud.

Mettez les tomates pendant une minute dans le reste du liquide de cuisson bouillant, puis disposez-les autour du filet et servez.

Dans cette préparation, la viande ne présente pas, comme dans un rôti, des parties plus ou moins racornies par le feu ; elle est juteuse ; les tomates conservent tout leur arome, et l'ensemble constitue un plat qui mérite l'attention.

Daube [1] de faux filet, aux pommes de terre à l'étuvée.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de faux filet,

---

1. Le mot daube est synonyme de viande braisée.

Dans le Midi, la cuisson est faite au vin, dans une braisière foncée de couenne, la viande est généralement piquée de lard et l'assaisonnement, relevé, contient toujours de l'ail et de l'écorce d'orange.

On ajoute souvent aussi de la langue, des tripes, des pieds de porc, de la volaille, qu'on fait cuire avec le bœuf ou à part.

625 grammes de pommes de terre pelées et coupées en tranches d'épaisseur uniforme,
375 grammes de beurre,
375 grammes d' un mélange *ad libitum* d'olives dont on aura retiré les noyaux, de truffes et de champignons épluchés,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

L'ustensile qui convient le mieux pour préparer le faux filet en daube est une gamelle tronconique en cuivre étamé, munie d'un couvercle, pouvant être séparée en deux compartiments par une tôle perforée de même métal, qui est elle-même munie d'un anneau.

Placez au fond de la gamelle le faux filet, le mélange d'olives, champignons et truffes, le beurre, le bouquet garni ; salez et poivrez ; mettez en place la tôle perforée et disposez dessus les pommes de terre ; salez, poivrez ; puis, coiffez la gamelle de son couvercle et faites cuire à feu doux pendant trois heures.

Dressez la viande braisée sur un plat foncé avec une purée obtenue en passant au tamis jus, champignons, truffes et olives, garnissez avec les pommes de terre et servez.

Les pommes de terre, cuites ainsi à l'étuvée, engraissées par les vapeurs du beurre, nourries par les émanations de la viande et parfumées par les aromes des champignons, des truffes et des olives, sont exquises.



On peut encore passer à la presse tout le contenu du compartiment du bas : viande, légumes, etc. ; on servira alors les pommes de terre seules, dans un légumier, et le jus obtenu à la presse, dans une saucière.

On aura ainsi un savoureux entremets de légumes qu'on pourra désigner sous le nom de pommes de terre à l'étuvée, au jus.

Rump-steak braisé, aux pommes de terre à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 200 grammes de rump-steak,
1 000 grammes de pommes de terre,
375 grammes de bouillon ou 60 grammes de glace de viande dissoute dans 325 grammes d'eau,
250 grammes de crème,
250 grammes de vin rouge,
90 grammes de beurre,

60 grammes de chapelure,
20 grammes de farine,
100 câpres,
2 oignons moyens,
2 carottes moyennes,
2 clous de girofle,
1 bouquet garni, composé de 5 grammes de persil et de 5 grammes de céleri,
le jus d'un demi-citron,
persil haché,
sel et poivre.

Faites aigrir la moitié de la crème en la tenant au chaud ; réservez le reste.

Coupez la viande en six tranches, chacune de l'épaisseur d'un doigt ; battez-les pour les attendrir, salez-les et faites-les revenir dans une casserole avec 60 grammes de beurre, les oignons, les carottes et le bouquet; puis, ajoutez la chapelure revenue dans le reste du beurre, 1 gramme de poivre, les clous de girofle; mouillez avec le vin et le bouillon ; couvrez, puis laissez mijoter pendant une heure et demie, en arrosant avec le jus pendant la cuisson.

En même temps, faites cuire à part les pommes de terre à la vapeur.

Passez la sauce, ajoutez la crème aigrie, le jus de citron, la farine (seulement dans le cas où la sauce serait trop liquide) et les câpres ; couvrez et laissez mijoter encore pendant un quart d'heure.

Lorsque les pommes de terre seront cuites, ajoutez-y le reste de la crème fraîche, du sel, du poivre, au goût, et laissez mijoter aussi pendant un quart d'heure.

Dressez les tranches de viande sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez en envoyant à part, dans un légumier, les pommes de terre saupoudrées ou non de persil haché.

Paupiettes de bœuf braisées, à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de faux filet persillé de graisse, paré et coupé en quatre tranches,
250 grammes de fond de veau,
150 grammes de crème,
125 grammes d' anchois,
50 grammes de beurre,
25 grammes d' oignons,
5 grammes de persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Lavez, essuyez les anchois, levez-en les filets ; hachez fin le persil et les oignons. Faites une pâte avec les filets d'anchois, le persil et les oignons ; étendez cette pâte sur l'une des faces des tranches de viande ; roulez-les en paupiettes ; ficelez-les.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre ; faites revenir dedans les paupiettes ; mouillez avec le fond de veau, poivrez au goût ; laissez mijoter à petit feu pendant une heure. Un quart d'heure avant la fin, ajoutez la crème acidulée par un peu de jus de citron. Achevez la cuisson.

Le sel des anchois suffit généralement ; goûtez cependant et complétez l'assaisonnement si c'est utile.

Enlevez les ficelles et servez.

Envoyez en même temps un légumier de pommes de terre cuites à la vapeur ou au diable Rousset et un ravier de beurre frais.

Paupiettes de bœuf braisées, à la crème.

(*Autre formule.*)

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de faux filet persillé de graisse, paré et coupé en quatre tranches.
250 grammes de fond de veau,
250 grammes de crème,
100 grammes de raifort râpé,
50 grammes de mie de pain rassis tamisée,
50 grammes de beurre,
2 jaunes d'œufs frais,
jus de citron,
farine,
sel et poivre.

Mélangez intimement raifort, mie de pain et jaunes d'œufs : assaisonnez avec sel et poivre.

Étendez un quart du mélange sur une face des quatre tranches de viande ; roulez en paupiettes ; ficelez ; saupoudrez de farine.

Faites revenir les paupiettes dans le beurre, mouillez avec le fond, salez, poivrez au goût, puis laissez mijoter à tout petit feu pendant une heure.

Un quart d'heure avant la fin, ajoutez la crème et du jus de citron, au goût. Ne faites plus bouillir.

La cuisson achevée, retirez les ficelles et servez les paupiettes, en envoyant en même temps un légumier de riz sauté, par exemple.

Paupiettes de bœuf braisées, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de faux filet persillé de graisse, paré et coupé en quatre tranches régulières, sans déchirures,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de crème,
150 grammes de beurre,
20 grammes de chapelure,
1 litre de bouillon,
2 beaux oignons hachés fin,
2 jaunes d'œufs crus,
jus de citron,
muscade,
sel et poivre.

Aplatissez les tranches de bœuf, salez-les, poivrez-les.

Épluchez les champignons ; faites-les cuire dans du beurre et du jus de citron ; hachez-les fin.

Faites revenir dans du beurre les oignons et une partie de la chapelure ; salez, poivrez, ajoutez de la muscade râpée, au goût, les champignons hachés, liez avec les jaunes d'œufs ; mélangez.

Garnissez les tranches de viande avec cette farce ; roulez-les en paupiettes, ficelez-les ; mettez les paupiettes dans une casserole avec le reste du beurre ; faites-les revenir pendant une demi-heure ; puis mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure.

Retirez les paupiettes ; enlevez les ficelles.

Dressez les paupiettes sur un plat tenu au chaud. Mettez dans la sauce la crème et le reste de la chapelure, laissez mijoter pendant le temps nécessaire pour amener la sauce à une consistance convenable, versez-la sur les paupiettes et servez.

Envoyez en même temps soit du riz aux cèpes, soit du gruau de sarrasin, soit de la purée de pommes de terre.

Paupiettes de bœuf braisées au porto.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de faux filet paré, coupé en quatre tranches régulières,
350 grammes de vin de Porto rouge,

250 grammes de pâté de gibier, en terrine, truffé ou non,
250 grammes de fond de gibier,
50 grammes de beurre,
sel, poivre.

Préparez le fond de gibier avec les déchets du gibier ayant servi à la confection de la terrine, des légumes, des oignons, un bouquet garni, du sel, du poivre et de l'eau en quantité suffisante.

Étalez sur chaque tranche de faux filet une couche de pâté, roulez-les en paupiettes, ficelez les paupiettes et faites-les revenir pendant un quart d'heure dans le beurre ; assaisonnez très légèrement avec sel et poivre, mouillez avec le porto et le fond de gibier ; couvrez et laissez mijoter pendant une heure et demie à deux heures.

Au moment de servir, goûtez la sauce pour l'assaisonnement et complétez-le s'il y a lieu.

Retirez les ficelles, dressez les paupiettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et envoyez en même temps des pommes de terre Champs-Élysées ou une purée de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux.

Le fumet de gibier parfume agréablement le plat, dont tous les éléments se marient à souhait.

Côte de bœuf braisée au champagne.

Pour douze personnes prenez :

5 kilogrammes de côte de bœuf, non parée,
1 bouteille de champagne demi-sec,
1 pied de veau,
1 bouquet garni,
graisse de rôti,
carottes,
oignons,
bouillon,
sel et poivre.

Faites dorer la viande des deux côtés dans de la graisse de rôti ; mettez-la ensuite dans une braisière avec le pied de veau ; mouillez avec les quatre cinquièmes du champagne ; laissez cuire pendant une heure et demie ; puis, ajoutez du bouillon en quantité suffisante, des carottes, des oignons, le bouquet garni et laissez mijoter à tout petit feu pendant huit heures en remplaçant le liquide (vin et bouillon) au fur et à mesure de son évaporation.

A la fin, retirez les os du pied de veau, réduisez la cuisson, dégraissez, passez, goûtez pour l'assaisonnement et complétez-le s'il y a lieu avec sel et poivre ; servez.

Envoyez en même temps, mais à part, des légumes blanchis dans du bouillon et sautés au beurre, ou encore des pâtes, par exemple des nouilles sautées.

Côte de bœuf gratinée.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de côte de bœuf persillée de graisse et épaisse de 4 centimètres,
200 grammes de bouillon,
100 grammes de vin rouge,
100 grammes de champignons de couche épluchés,
75 grammes de fromage râpé, moitié gruyère, moitié parmesan,
65 grammes de lard frais,
40 grammes d' oignons,
15 grammes de mie de pain rassis tamisée,
10 grammes d' huile d'olive,
10 grammes de sel blanc,
5 grammes de persil,
2 grammes de poivre,
1/2 gramme d' ail,
1/2 gramme de quatre épices,
1 œuf dur,
1 barde de lard,
1 bouquet garni, composé de 5 grammes de persil, 1 gramme de thym et 2 décigrammes de laurier,
beurre,
crépine.

Désossez la viande ; faites-la dorer dans un peu de beurre ; réservez les os.

Hachez ensemble œuf dur, champignons, lard, ail, persil, assaisonnez avec le sel, le poivre et les quatre épices, ajoutez l'huile, mélangez ; enrobez la viande avec cette farce et enveloppez le tout dans de la crépine.

Foncez une casserole avec la barde de lard, mettez dessus la côte, mouillez avec le bouillon et le vin, ajoutez les oignons, le bouquet garni et les os réservés ; faites cuire pendant une heure à une heure un quart, puis retournez la viande et laissez cuire encore pendant le même laps de temps.

Dressez la viande sur un plat de service allant au feu ; tenez-la au chaud. Réduisez la cuisson, dégraissez-la et passez-la sur la viande.

Mélangez mie de pain et fromages râpés, couvrez la viande avec ce mélange et faites gratiner au four pendant quelques minutes. Servez.



On peut préparer de même un filet de bœuf.

Bœuf en cocote.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de rump-steak en une tranche de 2 centimètres d'épaisseur,
300 grammes de pommes de terre,
150 grammes de carottes,
150 grammes de moelle de bœuf,
50 grammes d' oignons,
20 grammes de céleri,
7 grammes de sel,
5 grammes de persil,
6 décigrammes de poivre.

Coupez le rump-steak en morceaux carrés de 6 centimètres de côté, les pommes de terre, les carottes et la moelle en tranches minces, hachez les oignons, le céleri et le persil.

Mettez au fond d'une cocote en porcelaine épaisse allant au feu, successivement, la moitié des éléments dans l'ordre suivant : moelle, viande, sel, poivre, pommes de terre, carottes, oignons, céleri, persil et recommencez les mêmes alternances. Couvrez avec un papier beurré.

Couvrez la cocote avec son couvercle ; faites cuire au four doux pendant une heure et demie ; dégraissez.

Servez dans la cocote.



Le « beef-pie » est une variante anglaise de bœuf en cocote. Dans sa préparation, on couvre la cocote avec une abaisse en pâte feuilletée décorée comme le dessus d'un pâté et munie d'un orifice qu'on obstrue après la cuisson avec un bouchon de pâte.

Lorsque le beef-pie doit être mangé froid, on introduit par l'orifice, avant le refroidissement, quelques cuillerées de bon jus qui se prend en gelée.

On ajoute souvent au bœuf du rognon de veau ou des rognons de mouton.

Bœuf à la mode, en aspic.

Le bœuf à la mode bien préparé est un excellent plat de famille qu'on peut servir aussi bien chaud[1] que froid.

Présenté froid, en aspic, il a très bonne allure, et il convient particulièrement pour les pique-niques à la campagne.

Pour dix à douze personnes prenez :

2500 grammes de culotte de bœuf désossée et parée,
800 grammes de bon bouillon,
700 grammes de vin blanc de Sauternes,
700 grammes de vin de Madère,
250 grammes de carottes épluchées et coupées en tranches, dont on ne conservera que les parties rouges,
200 grammes de lard à piquer, en lardons ayant une section carrée de 5 millimètres de côté.
100 grammes d' oignons épluchés et coupés en tranches,
50 grammes de fine champagne,
40 grammes de graisse de rôti.
3 clous de girofle,
2 blancs d'œufs,
1 fort pied de veau lavé, nettoyé et coupé en morceaux,
1 morceau carré de couenne de lard de 2 décimètres de côté.
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
quatre épices,
sel et poivre.

Mettez le bœuf assaisonné avec sel, poivre et quatre épices, les lardons, 400 grammes de vin blanc et 400 grammes de madère dans une terrine de dimensions convenables pour que la viande baigne dans le liquide.

Au bout de vingt-quatre heures, prenez les lardons, assaisonnez-les, piquez-en la viande parallèlement aux fibres ; mettez-la dans une casserole avec la graisse de rôti et faites-la revenir de tous les côtés pendant 20 minutes ; flambez-la ensuite avec la fine champagne.

Foncez la casserole avec la couenne, placez le bœuf dessus, ajoutez le pied de veau, les carottes, les oignons, le bouquet garni, les clous de girofle, mouillez avec

1. Le bœuf à la mode, chaud, peut être servi, sans carottes, avec une purée d'oignons : c'est le bœuf Soubise.

On peut encore le présenter, sans carottes, avec du riz : riz sec, riz au gras, risotto ou pilaf.

le bouillon, le reste du vin blanc et le reste du madère, salez et poivrez légèrement, couvrez, donnez un bouillon, puis laissez cuire à petit feu pendant quatre heures et demie. Avant la fin de la cuisson, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

La cuisson achevée, retirez le bœuf et les carottes, Passez le jus, dégraissez-le, clarifiez-le avec les blancs et deux coquilles d'œufs, en chauffant sur un feu modéré, retirez-le du feu au premier bouillon et passez-le au travers d'un torchon légèrement mouillé.

Coupez le bœuf en tranches perpendiculairement aux lardons.

Prenez un moule, décorez-en les parois avec des tranches de carottes non désagrégées, cuites à part, coulez-y du jus ; laissez prendre en gelée, puis mettez une couche de tranches de bœuf, au-dessus une couche de carottes, noyez le tout dans du jus, continuez ainsi les alternances et terminez par une couche de bœuf. Mettez à refroidir, puis démoulez.

Servez en découpant l'aspic comme si vous aviez affaire à un pâté.

Les convives trouveront dans chaque bouchée du bœuf, du lard, des carottes et de la gelée.



On peut préparer de même un canard à la mode, chaud, froid ou en aspic.

Bœuf à la bourguignonne.

Pour douze personnes prenez :

2 500 grammes de culotte de bœuf, désossée et parée,
1 000 grammes de jarret de veau,
750 grammes de vin rouge de Bourgogne, du vin de Beaune, par exemple,
700 grammes de carottes,
625 grammes de petits champignons de couche,
500 grammes de lard de poitrine,
200 grammes de lard à piquer,
50 grammes de fine champagne,
48 petits oignons blancs,
3 abatis de poulets,
3 oignons moyens,
1 pied de veau,
1 morceau carré de couenne maigre, de 15 centimètres de côté,
1 bouquet garni,
1 clou de girofle,
beurre ou graisse de rôti,

jus de citron,
sucre en poudre,
sel et poivre.

Préparez la veille un fond de veau, comme il est dit, p. 426, avec le jarret, le pied de veau, les abatis, les carottes, les trois oignons moyens, la couenne maigre, le bouquet garni, le clou de girofle, du sel, du poivre et de l'eau en quantité suffisante.

Le lendemain, pelez les champignons, passez les chapeaux dans du jus de citron, réservez-les.

Mettez dans le fond de veau les pieds et les épluchures lavées des champignons ; faites réduire de façon à obtenir 900 grammes environ de liquide concentré ; passez-le.

Coupez le lard à piquer en aiguillettes ; assaisonnez-les ; piquez-en la viande que vous ferez revenir ensuite dans du beurre ou dans de la graisse de rôti, pendant 20 à 30 minutes en la retournant de tous côtés.

Mettez la viande revenue dans une braisière ; flambez-la avec la fine champagne ; assaisonnez avec sel et poivre ; mouillez avec le fond de veau concentré et le vin ; chauffez, puis faites braiser au four, à petit feu, pendant six heures environ.

Préparez la garniture :

Épluchez les petits oignons, mettez-les dans une sauteuse avec du beurre ; saupoudrez avec du sucre et salez un peu ; chauffez, puis faites sauter les oignons de manière que le caramel fourni par le sucre en recouvre la surface. Mouillez avec 150 grammes environ de jus de la braisière et laissez cuire jusqu'à ce que la cuisson soit réduite à l'état de demi-glace. Les oignons doivent rester entiers.

Coupez le lard de poitrine en petites tranches ou en dés ; faites-les rissoler.

Faites sauter les chapeaux de champignons dans du beurre.

Dégraissez le liquide de la braisière ; concentrez-le s'il est nécessaire.

Dressez le bœuf sur un plat de service, masquez-le avec la sauce, entourez-le avec sa garniture d'oignons glacés, de lardons rissolés et de champignons sautés, puis servez.



Cette pièce de bœuf, dressée sur un socle de riz et entourée de croquettes de pommes de terre, de petites timbales aux choux, de laitues braisées, de fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges et de petits pois, prend le nom de « bœuf à la parisienne ».



En remplaçant la garniture du bœuf à la bourguignonne par des choux braisés, des carottes, des navets, des pommes de terre, des tranches de saucisson et de cervelas, on aura le « bœuf à la flamande ».



En remplaçant dans la formule du bœuf à la bourguignonne le beaune par du chianti rouge et en accompagnant la viande avec des pâtes, notamment des spaghetti aux tomates et au parmesan, le tout arrosé avec le jus de cuisson, on aura un excellent « bœuf à l'italienne ».

Culotte de bœuf aux pâtes.

Pour dix à douze personnes prenez :

2 500 grammes de culotte[1] de bœuf désossée et parée,
500 grammes de pâtes,
500 grammes de parmesan râpé,
500 grammes de bouillon,
250 grammes de purée de tomates,
250 grammes de lard gras haché,
200 grammes de lard à piquer, en lardons ayant une section carrée de 5 millimètres de côté,
200 grammes d' oignons épluchés et hachés,
50 grammes de fine champagne,
3 clous de girofle,
1 pied de veau,
1 bouquet garni,
1/2 gousse d'ail,
sel et poivre.

Assaisonnez les lardons ; piquez-en la viande.

Mettez dans une casserole le lard haché, laissez-le fondre, puis ajoutez la viande et les oignons ; faites revenir le tout à découvert, sur un bon feu, pendant 20 à 30 minutes, en remuant fréquemment. Flambez ensuite avec la fine champagne, mouillez avec le bouillon, ajoutez pied de veau, ail, bouquet garni, clous de girofle, purée de tomates, sel et poivre. Couvrez avec un papier sous le couvercle et laissez cuire à petit feu pendant six heures. Goûtez, complétez l'aissaisonne-

1. La culotte est la partie qui commence à l'aloyau et finit à la queue.

ment s'il est nécessaire, dégraissez et passez le jus ; il servira à accommoder les pâtes.

Faites cuire les pâtes pendant 20 minutes dans du bouillon ou, à défaut, dans de l'eau salée ; égouttez-les, puis mettez-les dans un légumier, par couches, en alternant avec du parmesan et en arrosant avec le jus, terminez par du parmesan et servez en même temps que le bœuf.

Parmi les pâtes du commerce, celles que je préfère sont les spaghetti de Naples et les vermicelli de Palerme.

Je conseille de faire cuire le bœuf la veille et de le réchauffer le lendemain au moment de le servir ; je le trouve meilleur ainsi.

Les pâtes ne doivent jamais être accommodées d'avance.

Civet de bœuf.

Pour cinq personnes prenez :

1 000 grammes de rump-steak,
750 grammes de vin rouge,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de bacon,
100 grammes de beurre,
100 grammes de sang de porc,
25 grammes de farine,
15 grammes de fine champagne,
12 petits oignons,
1 échalote,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
jus de citron,
sel et poivre.

Coupez le rump-steak en morceaux de la grosseur de petits filets mignons, le lard en gros dés ; puis, faites revenir viande de bœuf et lard dans une partie du beurre ; flambez avec la fine champagne et réservez.

Faites, avec le reste du beurre et la farine, un roux dans lequel vous ferez dorer les oignons, mettez ensuite l'échalote, le bouquet garni, du sel, du poivre ; mouillez avec le vin ; ajoutez bœuf et lard réservés ; laissez cuire à feu modéré pendant deux heures.

Un quart d'heure avant la fin, ajoutez les champignons épluchés et passés dans du jus de citron.

Dressez les morceaux de viande sur un plat, entourez-les avec les champignons et les petits oignons ; tenez au chaud.

Versez le sang dans la sauce, mélangez bien, chauffez sans laisser bouillir, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, passez la sauce sur la viande et servez.

Envoyez en même temps, dans un légumier, du riz sec ou des pommes de terre bouillies, écrasées, maniées avec du beurre et gratinées.



On peut faire de même des civets de mouton ou des civets de porc.



On pourra donner à tous ces civets un goût de venaison en faisant mariner, au préalable, les viandes dans une marinade telle que celle de la p. 514 et en ajoutant à la sauce un peu de fumet de gibier ou de venaison.

Goulach de bœuf.

Le goulach est un ragoût hongrois au paprika, qu'on peut préparer avec de la viande de boucherie, du porc ou de la volaille, et qu'on accompagne de pâtes ou de pommes de terre.

Voici une formule de goulach de bœuf avec des pommes de terre.

Pour huit personnes prenez :

1 500 grammes de faux filet,
1 000 grammes de pommes de terre,
400 grammes de bouillon,
250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes d' oignons,
100 grammes de glace de viande,
4 grammes de paprika,
sel.

Coupez le lard en petits dés, mettez-le dans une casserole, laissez-le fondre ; ajoutez ensuite les oignons coupés en rouelles minces et faites cuire, en casserole couverte, pendant cinq minutes.

Coupez le bœuf en morceaux gros comme de belles noix, mettez-le dans la casserole, assaisonnez avec le paprika, salez légèrement, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, couvrez, amenez à ébul-

lition, puis laissez mijoter. Au bout d'une heure, ajoutez les pommes de terre pelées et coupées en dés, laissez cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient à point, ce qui demande en moyenne une vingtaine de minutes, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Il convient de ne saler que légèrement au début, car il est bien difficile d'apprécier par avance la proportion du sel contenu dans le bouillon et dans la glace de viande.



On peut préparer de la même façon un goulach dans lequel il entrera parties égales de faux filet de bœuf, filet de mouton et filet de porc.

Miroton.

Le miroton est un plat composé de tranches de bœuf cuit, notamment du bœuf bouilli, qu'on fait simplement réchauffer dans une sauce à base d'oignons.

Émincez des oignons ; faites-les roussir à la poêle dans du beurre ; lorsqu'ils auront bien pris couleur, mouillez avec du vinaigre de vin, poivrez et laissez cuire, puis mettez un bouquet garni, de la sauce tomate, de la glace de viande dissoute dans du bouillon, réduisez jusqu'à consistance convenable ; retirez ensuite le bouquet, goûtez, complétez l'assaisonnement, qui doit être relevé, ajoutez le bœuf coupé en tranches, chauffez et servez.



Pour faire le miroton gratiné, saupoudrez de chapelure un miroton ordinaire préparé comme il vient d'être dit, mettez par-dessus un peu de beurre coupé en petits morceaux et poussez au four.



On peut préparer de même du mouton cuit.

Galettes de bœuf.

En France, la viande de boucherie est généralement tendre ; aussi ne sert-on guère sous forme de galettes ou de boulettes que des hachis faits avec des restes

de viandes rôties ou bouillies. A l'étranger, au contraire, où la viande de boucherie est fréquemment dure, on fait souvent des hachis de viandes crues.

Voici deux exemples de composition de galettes de bœuf :

1° Prenez de la tranche grasse, coupez-la au couteau[1] en morceaux gros comme des têtes d'épingle, ou hachez-la ; ajoutez de la mie de pain rassis tamisée trempée dans du lait et égouttée, de l'oignon ciselé revenu dans du beurre sans avoir pris couleur, des jaunes d'œufs ; assaisonnez avec sel et poivre. Pétrissez le tout ; faites-en des galettes, auxquelles vous pourrez donner la forme de biftecks, et que vous ferez cuire, à la poêle, dans du beurre. Servez-les avec de la purée de pommes de terre.



Comme variante, on pourra passer les galettes dans du blanc d'œuf et dans de la mie de pain rassis tamisée, les faire cuire ensuite dans du beurre, les arroser de jus de citron et les servir avec des pommes de terre sautées.



On peut, il va sans dire, faire cuire les galettes sur le gril ; mais il convient alors d'augmenter la proportion de jaunes d'œufs afin de leur donner une consistance suffisante.

Le raifort râpé accompagne très bien ces différentes galettes panées ou non panées.



2° Coupez ou hachez, comme ci-dessus, de la viande maigre de bœuf, ajoutez-y un tiers de son poids de beurre et un peu de madère ; assaisonnez avec sel, poivre et muscade ; mélangez bien.

Faites avec le mélange des galettes, que vous lisserez avec la lame mouillée d'un couteau, passez-les d'abord dans de la farine, ensuite dans de l'œuf battu, enfin dans de la mie de pain rassis tamisée ; faites-les cuire à la poêle dans du beurre. Si vous préférez les faire griller, enveloppez-les au préalable dans de la crépine de porc.

En même temps, préparez une sauce béarnaise ou une sauce composée de jus

---

1. Ce procédé est de beaucoup supérieur au hachage qui a l'inconvénient de faire perdre du sang.

de viande et de crème aigrie par du jus de citron ; chauffez, garnissez le dessus des galettes avec des émincés d'oignons revenus dans du beurre et masquez le tout avec la sauce.

Ces galettes, comme les précédentes, peuvent être accompagnées de purée de pommes de terre, de pommes de terre sautées, ou encore de légumes quelconques, au goût.



On peut naturellement faire des galettes d'autres viandes. C'est ainsi qu'on pourra présenter :

a) des galettes de mouton, avec garnitures de haricots sautés ou en purée ;
b) des galettes de porc, avec une purée de pois ou de lentilles au lard ;
c) des galettes de volaille, exquises, composées de blanc de poulet, jambon, ris de veau, crème, servies avec une sauce Nantua, ou une purée de champignons de couche, ou encore avec des morilles au jus.



Toutes ces préparations seront appréciées par les vieillards et les personnes qui mastiquent difficilement.

Filet de veau rôti.

Parez le filet, enlevez les parties nerveuses. Piquez-le de fins lardons de lard gras et de petites baguettes de truffe, ou de fines languettes de jambon, de langue et de truffe ; assaisonnez-le, bardez-le entièrement et faites-le rôtir à la broche.

Dressez le filet sur un plat ; glacez-le avec le jus de cuisson, dégraissé, très réduit ; garnissez le plat soit avec des petites tartelettes ou des petites croustades de fins salpicons ; soit avec des petites timbales de nouilles ou de macaroni au jambon, à la langue et aux champignons ; soit encore avec des croquettes de pommes de terre duchesse, etc.

Servez, en envoyant en même temps de la sauce demi-glace.



Le filet de veau piqué peut être braisé. On le servira accompagné de garnitures fines avec sauces adéquates.

Longe de veau rôtie.

Enlevez entièrement les os de l'échine, aplatissez bien la bavette en la tenant un peu longue, retirez une partie de la graisse du rognon, mettez-le contre le filet mignon, assaisonnez de sel et de poivre, roulez autour la bavette de façon à couvrir le rognon et le filet mignon ; ficelez en conservant à la longe une forme de carré allongé, embrochez, couvrez d'un papier beurré et faites rôtir.

Dressez la longe sur un plat, garnissez les extrémités avec un bouquet de cresson. Servez, en envoyant à part du jus de viande ou une sauce demi-glace.

Les légumes qui accompagnent le mieux la longe rôtie sont : les pointes d'asperges, les fonds d'artichauts, les cardons, les laitues, les chicorées, les pieds de fenouil braisés, les pâtes et le risotto.

Carré de veau piqué, rôti.

Prenez le haut du carré, sciez les os des côtes à moitié de leur longueur. Parez le dessus et piquez-le de lard fin ; salez, poivrez ; couvrez d'un papier beurré ou bardez entièrement le carré ; embrochez-le et faites-le rôtir. Quelques instants avant la fin, enlevez le papier ou la barde et donnez de la couleur au rôti.

Dressez le carré sur un plat foncé d'un bon fond de veau et volaille bien réduit.

Servez, en envoyant en même temps, au choix, un plat de chicorée, une macédoine de légumes, des épinards, des carottes au jus, des nouilles, du macaroni ou du riz.

Escalopes de veau panées.

On peut préparer des escalopes de veau panées de plusieurs manières. En voici deux qui diffèrent essentiellement l'une de l'autre par l'épaisseur des escalopes et par la sauce qui les accompagne.

A. — Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de noix de veau pâtissière, en deux escalopes épaisses de 10 à 12 millimètres,
60 grammes de beurre,
15 grammes de lait,
1 œuf,

farine,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Battez l'œuf avec le lait, un gramme de sel et un demi-gramme de poivre; passez les escalopes d'abord dans la farine, puis dans l'œuf battu, ensuite dans la mie de pain et répétez l'opération, si cela est nécessaire, pour assurer une adhérence convenable du pain.

Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez dedans les escalopes, saupoudrez de sel et de poivre et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes sur un feu d'intensité moyenne.

Servez avec une sauce tomate.

B. — Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de noix de veau pâtissière, en quatre tranches de 5 à 6 millimètres d'épaisseur environ,
100 grammes de beurre,
15 grammes de lait,
1 œuf,
farine,
mie de pain rassis tamisée,
jus de citron,
sel et poivre.

Panez et faites cuire les escalopes comme précédemment, mais pendant 12 à 15 minutes seulement, arrosez-les avec du jus de citron et servez.

Escalopes de veau au jambon, gratinées.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de veau, en quatre escalopes très minces,
250 grammes de jambon de Parme ou de Bologne, en quatre tranches minces de même surface que les escalopes,
50 grammes de beurre,
parmesan râpé,
sel et poivre.

Faites cuire à la poêle les escalopes dans le beurre; salez et poivrez légèrement; enlevez-les.

Passez les tranches de jambon pendant une minute dans le même beurre simplement chaud.

Disposez les escalopes dans un plat allant au feu; mettez sur chacune d'elles une tranche de jambon; saupoudrez avec du parmesan; arrosez avec le beurre de cuisson et faites gratiner au four pendant 3 à 4 minutes.

Servez dans le plat et envoyez en même temps, mais à part, des gnocchi à la semoule.

Ce mets, qui est une spécialité bolognaise, surprend agréablement ceux qui ne connaissent pas la cuisine italienne.

Côtelettes de veau grillées, sauce Mornay.

Faites griller des côtelettes de veau; un instant avant la fin, arrêtez la cuisson.

Foncez un plat allant au feu de sauce Mornay serrée, à base de fond de veau et volaille, disposez dessus les côtelettes, masquez-les avec de la sauce Mornay, saupoudrez d'un peu de chapelure ou de mie de pain rassis tamisée, parsemez le dessus de petits morceaux de beurre frais, faites gratiner au four pendant une dizaine de minutes, puis servez.



Comme variantes, fendez sur le côté les côtelettes incomplètement grillées et farcissez-les de purée de champignons ou de purée Soubise avant de les entourer de sauce.

Côtelettes de veau au paprika.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de crème épaisse,
250 grammes de mie de pain rassis tamisée,
200 grammes de fond de veau,
60 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes de farine,
6 à 8 centigrammes de paprika,

4 côtelettes de veau, de 2 centimètres d'épaisseur et pesant chacune 300 grammes environ,
2 oignons,
sel.

Faites dorer dans le beurre la farine et les oignons hachés fin ; mouillez avec le fond de veau dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, ajoutez sel et paprika au goût ; laissez cuire.

Roulez les côtelettes dans la mie de pain, de façon à la bien faire adhérer ; faites-les cuire incomplètement sur le gril, puis achevez leur cuisson, pendant cinq minutes dans la sauce.

Au dernier moment, montez la sauce à la crème ; goûtez ; l'assaisonnement doit être un peu chaud, mais sans excès.

Servez, en envoyant en même temps un légumier de betteraves au beurre, p. 780.

Côtelettes de veau braisées, au parmesan.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de bon vin blanc,
100 grammes de beurre,
100 grammes de mie de pain rassis tamisée,
80 grammes de parmesan râpé,
4 côtelettes de veau de 2 centimètres d'épaisseur et pesant chacune 350 grammes environ,
2 oignons,
sel et poivre.

Foncez une casserole avec 50 grammes de beurre et faites dorer dedans les côtelettes ; salez, poivrez des deux côtés ; enlevez les côtelettes ; remplacez-les par les oignons hachés très fin ; laissez-leur prendre légèrement couleur ; puis remettez la viande, mouillez avec le vin qui ne doit pas la recouvrir ; étalez sur les côtelettes le parmesan et la mie de pain mélangés, mettez par-dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux ; couvrez et laissez cuire à petit feu pendant une heure environ. Arrosez pendant la cuisson et prenez soin que la viande ne s'attache pas au fond de la casserole.

Au dernier moment, réduisez la sauce, qui doit être courte.

Dressez les côtelettes sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez, en envoyant en même temps, dans un légumier, des petits pois, des épinards ou des nouilles, par exemple.

Côtelettes de veau gratinées.

Pour huit personnes prenez :

300 grammes de crème,
275 grammes de beurre,
240 grammes de chapelure,
30 grammes d' oignons,
4 grammes de persil haché,
8 côtelettes de veau à chair blanche,
2 belles cervelles de veau,
2 œufs frais,
2 jaunes d'œufs frais,
vinaigre,
muscade,
sel et poivre.

Parez les côtelettes, battez-les, raccourcissez-en les manches. Trempez les côtelettes dans les œufs entiers battus, roulez-les dans la chapelure.

Foncez une sauteuse avec 150 grammes de beurre, chauffez, mettez dedans les côtelettes et faites-les cuire en les retournant; assaisonnez légèrement.

En même temps, parez les cervelles et faites-les cuire dans de l'eau salée vinaigrée et aromatisée (3 à 4 minutes d'ébullition, 10 à 12 minutes de pochage).

Coupez tout le tour des cervelles de façon à ne conserver que deux masses centrales homogènes représentant à peu près la moitié de l'ensemble ; faites-en huit escalopes ; réservez les déchets.

Préparez la sauce : faites revenir les oignons hachés fin et le persil dans le reste du beurre; ajoutez les déchets de cervelle ; triturez et passez le tout; mettez ensuite la crème que vous aurez fait aigrir un peu en la tenant au chaud ou en l'additionnant d'un filet de vinaigre; assaisonnez avec sel, poivre et muscade au goût; mélangez bien jusqu'à épaississement; puis liez la sauce, hors du feu, avec les deux jaunes d'œufs.

Disposez les côtelettes dans un plat allant au feu; mettez sur chacune une escalope de cervelle, un peu de chapelure; versez dessus la sauce, saupoudrez avec le reste de la chapelure, poussez au four et faites gratiner rapidement.

Ornez de manchettes les manches des côtes et servez en envoyant en même temps, dans un légumier, des pointes d'asperges à la crème.

Ces côtes de veau sont tout simplement exquises; elles doivent être mangées sans que l'édifice culinaire soit détruit, de façon que les convives trouvent dans chaque bouchée la gamme complète de la préparation.

Quasi[1] de veau braisé.

Le quasi de veau, simplement assaisonné de sel et de poivre, est braisé au beurre, à petit feu, sans aucun mouillement. On le retourne fréquemment et on l'arrose avec son propre jus.

Lorsqu'il est cuit, on le dresse sur un plat foncé avec le jus dégraissé.

Toutes les garnitures indiquées pour les différentes pièces de veau conviennent parfaitement pour accompagner le quasi.



On apprête de la même façon la rouelle de veau.

Quasi de veau gratiné.

Prenez une belle rouelle de quasi de veau désossé et paré; assaisonnez-la avec sel et poivre; enfermez dedans deux rognons de veau parés; ficelez.

Mettez le tout, avec du beurre, dans une braisière et faites suer la viande au four; ne couvrez pas.

Déglacez avec du chablis, couvrez la braisière et achevez la cuisson à petit feu. Réduisez la sauce, dégraissez-la.

Saupoudrez alors avec un mélange abondant de gruyère râpé et de mie de pain rassis tamisée; mettez par-dessus quelques morceaux de beurre et faites gratiner.

Servez, en envoyant en même temps des pommes de terre sautées.

Découpez à part le veau et les rognons. Donnez à chaque convive du veau, du rognon et de la croûte gratinés, en accompagnant le tout avec du jus de cuisson.

Quasi de veau mariné, gratiné.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de quasi de veau non paré, en une tranche de 5 centimètres d'épaisseur environ,
500 grammes de vin blanc sec,

1. Le quasi de veau est le morceau qui entoure l'os iliaque, entre la noix pâtissière et le cul de veau ; il est particulièrement moelleux.

50 grammes de chapelure fine,
30 grammes de carotte coupée en rondelles,
25 grammes d' huile d'olive,
15 grammes d' oignon coupé en rondelles,
10 grammes de sel,
5 grammes de poivre,
2 clous de girofle,
1 gousse d'ail,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
beurre,
persil.

Désossez, parez et ficelez la viande.

Mettez-la pendant une douzaine d'heures dans une marinade composée avec le vin blanc, l'huile d'olive, la carotte, l'oignon, l'ail, les clous de girofle, le laurier, le thym, un peu de persil, le sel et le poivre; retournez-la dans la marinade.

Foncez de beurre un plat allant au feu; mettez dedans le quasi de veau, saupoudrez avec la chapelure, mouillez avec la marinade et faites cuire au four, à feu doux, pendant une heure et demie, en arrosant souvent.

Les garnitures qui vont le mieux avec le veau ainsi préparé sont les épinards, la chicorée, l'oseille, les petits pois cuits au beurre ou à la crème, les betteraves à la crème, etc.

Noix de veau braisée.

Pour huit personnes prenez :

2 kilogrammes de noix de veau parée et lardée,
125 grammes d' armagnac,
100 grammes de glace de viande,
30 grammes de beurre,
1 bouteille de bourgogne blanc sec,
carottes,
oignons,
couenne,
bouquet garni,
sel et poivre.

Mettez le beurre dans une cocote; faites revenir dedans la noix de veau, des oignons ciselés, de la couenne et les déchets de veau; flambez avec l'armagnac; mouillez avec le vin, ajoutez ensuite la glace de viande, des carottes, un bouquet garni; salez, poivrez. Faites cuire au four, à très petit feu, pendant quatre heures, en arrosant fréquemment pendant la cuisson.

Dressez la viande sur un plat; dégraissez la sauce; passez-la et envoyez-la, dans une saucière, en même temps que le veau.

Des nouilles aux tomates ou des petits pois aux pointes d'asperges accompagnent très bien le veau braisé.



On peut apprêter de même la longe, la selle et le carré de veau.

Côte de veau braisée, à la purée de tomates.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de côte de veau,
250 grammes de jus de viande,
150 grammes de purée de tomates aromatisée,
100 grammes de beurre,
75 grammes de fine champagne,
10 grammes de farine,
9 grammes d' huile d'olive,
6 grammes d' échalote hachée,
bouquet garni,
sel et poivre.

Graissez une casserole avec l'huile[1], chauffez, mettez ensuite 20 grammes de beurre, le veau ; faites revenir pendant 20 à 30 minutes, puis flambez à la fine champagne, saupoudrez avec la farine, mouillez avec le jus de viande, ajoutez l'échalote, le bouquet garni, du sel, du poivre au goût ; laissez mijoter pendant une heure et demie.

Un quart d'heure avant de servir, incorporez à la sauce la purée de tomates et le reste du beurre.

Servez la côte de veau masquée avec la sauce passée au tamis.

Côte de veau aux morilles.

Pour quatre personnes prenez :

800 grammes de côte de veau,
500 grammes de morilles,

1. L'emploi préliminaire de l'huile a pour effet d'empêcher le beurre de brûler.

100 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
50 grammes de fond de veau,
30 grammes de vin de Madère,
9 grammes de sel,
3 grammes de poivre,
fécule.

Nettoyez, lavez les morilles, séchez-les dans un linge ; fendez-les en deux dans le sens de leur longueur.

Faites revenir la côte de veau dans le beurre, pendant une demi-heure, salez et poivrez ; mouillez avec le madère et le fond de veau dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, ajoutez les morilles, puis continuez la cuisson de l'ensemble, à feu doux, pendant une demi-heure ; concentrez le jus et, s'il est nécessaire, épaississez-le avec un peu de fécule.

Servez la côte masquée avec la sauce et les morilles autour comme garniture.

Paupiettes de veau au jambon.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de veau, en six escalopes minces, régulières, sans déchirures,
600 grammes de jambon de Bayonne fumé, en six tranches très minces et de dimensions plus petites que celles des escalopes,
250 grammes de sauce tomate,
200 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
20 grammes de sel blanc,
15 grammes de farine,
8 grammes de persil haché,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 belle échalote.

Mettez sur chaque escalope une tranche de jambon, après en avoir enlevé la couenne et l'excès de gras que vous réserverez.

Préparez une farce de la façon suivante.

Hachez l'échalote, faites-la cuire pendant 2 à 3 minutes dans 20 grammes de beurre, sans la laisser roussir, ajoutez la couenne et le gras de jambon réservés, le persil haché, les champignons pelés et hachés, 60 grammes de sauce tomate ; laissez cuire le tout pendant dix minutes, puis mettez 30 grammes de beurre manié avec la farine ; continuez la cuisson pendant dix autres minutes, en remuant constamment : vous obtiendrez ainsi une farce suffisamment épaisse.

Étalez sur chaque escalope garnie de jambon une couche de cette farce, laissez refroidir, puis roulez en paupiettes et ficelez.

Faites revenir les paupiettes, à petit feu, dans le reste du beurre, pendant une demi-heure, ajoutez le reste de la sauce tomate, le reste de la farce, le sel, le poivre et continuez la cuisson pendant une demi-heure encore.

Retirez alors les paupiettes, dressez-les sur un plat, après les avoir débarrassées des ficelles, passez la sauce[1] au tamis à l'aide d'un pilon, masquez-en les paupiettes, garnissez le plat de tomates farcies de champignons grillés et servez.

C'est un plat très fin. L'heureuse association des matières premières qui le composent et le mode de cuisson à petit feu donnent un ensemble admirablement fondu, qui produit sur le palais des gourmands l'effet qu'une symphonie de Beethoven produit sur l'oreille des dilettanti.

Paupiettes de veau au bacon.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de noix de veau,
300 grammes de bacon,
300 grammes de fond de veau,
100 grammes d' oignons,
30 grammes de beurre,
20 grammes d' échalotes,
bouquet de persil et céleri,
farine,
sel et poivre.

Coupez le veau en quatre tranches minces ; parez-les ; recouvrez les trois quarts de leur surface avec de minces lames de bacon ; salez, poivrez ; roulez en paupiettes. Ficelez-les ; passez-les dans de la farine.

Faites revenir légèrement dans le beurre le reste du bacon coupé en petits dés, les déchets de veau, les oignons, les échalotes ; mettez ensuite les paupiettes et laissez-les dorer, puis mouillez avec le fond de veau, ajoutez le bouquet et faites braiser à petit feu pendant une heure et demie environ.

Dressez les paupiettes, débarrassées de leur ficelle, sur un plat, passez dessus la sauce et servez en envoyant en même temps des pommes de terre écrasées et gratinées ou des pommes de terre en purée.

Le bacon, avec son goût de fumé, relève beaucoup le plat.

---

1. En ajoutant à cette sauce des fines herbes hachées, on obtient ce qu'on appelle la sauce italienne.

Paupiettes de veau au pâté de lièvre.

Pour six personnes prenez :

800 grammes de veau, en six escalopes minces, régulières, sans déchirures,
400 grammes de pâté de lièvre, en terrine, pp. 672, 673, coupé en six tranches,
400 grammes de vin de Porto blanc,
200 grammes de champignons de couche,
100 grammes de chapelure,
40 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
10 grammes de glace de viande dissoute dans un peu de bouillon,
1 jaune d'œuf frais,
jus d'un citron,
sel et poivre.

Mettez sur chaque escalope une tranche de pâté ; roulez-les en paupiettes, ficelez-les et passez-les dans la chapelure mélangée avec le jaune d'œuf.

Faites revenir les paupiettes à petit feu dans 30 grammes de beurre, pendant une demi-heure, mouillez avec le porto et la glace de viande dissoute dans le bouillon, maniez la farine avec le reste du beurre, ajoutez-la à la sauce et laissez mijoter pendant une heure.

Un quart d'heure avant la fin, mettez les champignons préalablement épluchés et passés dans du jus de citron.

Concentrez le jus de cuisson, dégraissez-le, goûtez, ajoutez sel et poivre s'il est nécessaire.

Dressez les paupiettes sur un plat, garnissez avec les champignons, masquez avec la réduction et servez.

Grenadins[1] de veau au jus, sauce à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1° 8 petites escalopes de veau,
fond de veau concentré,

---

1. On désigne sous le nom de grenadins des tranches minces, c'est-à-dire des escalopes de viande, piquées de lard.

On fait des grenadins de veau, de dinde, de volaille, de chevreuil, de poisson, etc.

lard à piquer,
fécule,
sel et poivre.

2° pour la sauce :

250 grammes de crème épaisse,
65 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
lait,
sel et poivre.

Piquez chaque escalope de trois ou quatre petits lardons assaisonnés, salez-les, poivrez-les. Mettez-les dans le fond de veau concentré et faites-les cuire doucement en les retournant fréquemment.

En même temps, préparez une sauce à la crème de la façon suivante : mettez dans une casserole le beurre et la farine : faites cuire en tournant sans laisser roussir ; mouillez avec un peu de lait, puis ajoutez la crème par petites quantités ; salez, poivrez au goût ; laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait pris la consistance d'une sauce mayonnaise.

(Je n'indique pas la proportion de lait, parce qu'en réalité tout dépend de la consistance de la crème : si elle est liquide, le lait est inutile ; si elle est très épaisse, et cela est préférable, le mouillement préalable avec un peu de lait a pour résultat de l'empêcher de tourner, ce qui pourrait arriver avec une cuisinière inexpérimentée qui mettrait trop brusquement la crème.)

Versez la sauce dans un plat, dressez dessus les grenadins, tenez le tout au chaud. Donnez du corps au jus de cuisson des grenadins avec un peu de fécule, masquez-en les grenadins et servez.

Je connais des gens auxquels ce plat a fait aimer le veau.



On peut préparer de la même façon du ris de veau ou des aiguillettes de poulet ; c'est également très agréable.

Quasi de veau braisé au lait.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de quasi de veau paré,
700 grammes de lait,

350 grammes d' os de veau,
200 grammes de carottes,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de beurre,
60 grammes d' oignons,
25 grammes d' échalotes,
20 grammes de farine,
12 grammes de sel,
10 grammes de persil,
2 grammes de poivre,
1 feuille de laurier,
un peu de thym,
glace de viande,
gelée de groseilles (facultatif).

Epluchez carottes, champignons, oignons et échalotes.

Mettez dans une braisière 75 grammes de beurre, le veau et les os, faites dorer, salez, poivrez, ajoutez la glace de viande, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant une heure.

En même temps, faites bouillir le lait, mettez dedans les carottes, les champignons, les oignons, les échalotes, le laurier, le thym, le persil ; laissez cuire à petit feu pendant une heure de façon à obtenir un demi-litre de lait aromatisé. Passez-le.

Maniez la farine avec le reste du beurre, mouillez avec le lait, de manière à obtenir une sauce bien liée, sans grumeaux.

Retirez la viande et les os de la braisière, passez le jus ; puis remettez viande et jus dans la braisière, ajoutez-y la sauce ; laissez cuire le tout pendant une demi-heure.

Au moment de servir, délayez dans la sauce un peu de gelée de groseilles (pas plus de 10 grammes), si vous l'aimez.

Ce plat, qui peut paraître bizarre, relève de la cuisine danoise ; je l'ai goûté à Copenhague et il n'est pas sans charme.

Épaule de veau braisée au chablis.

Pour six à huit personnes prenez :

2 500 grammes d' épaule de veau, à chair fine, blanche et grasse,
300 grammes de chablis,
50 grammes de beurre,
4 carottes moyennes,
4 oignons moyens,
3 tomates moyennes,

1 feuille de laurier,
fécule,
paprika,
sel et poivre.

Désossez l'épaule, roulez-la ; ficelez-la ; réservez les os.

Faites revenir doucement l'épaule, les carottes et les oignons dans le beurre ; assaisonnez avec sel et poivre ; mettez le tout dans une braisière ; ajoutez les os, les tomates et le laurier ; mouillez avec le chablis et laissez braiser au four, à petit feu, pendant quatre heures. Arrosez de temps en temps avec la cuisson.

Retirez la viande ; dressez-la sur un plat et tenez-la au chaud.

Dégraissez la cuisson, passez-la, concentrez-la, liez-la avec un peu de fécule en donnant un bouillon à l'ensemble ; goûtez et complétez l'assaisonnement avec un peu de paprika.

Versez la sauce sur la viande et servez en envoyant en même temps des nouilles ordinaires ou des nouilles à la tomate.



On peut faire cuire de même l'épaule farcie. Un hachis de porc frais, bacon, rognon de veau, champignons, échalote et persil, assaisonné avec sel et poivre, constitue une excellente farce.

Épaule de veau farcie, braisée.

Désossez l'épaule, battez la chair de l'intérieur, assaisonnez-la et garnissez-la d'une farce faite avec du rognon de veau, de la langue, du jambon, des champignons, une belle truffe, du persil, un peu de ciboule hachée, liée avec des jaunes d'œufs frais.

Roulez et ficelez l'épaule, puis faites-la braiser doucement dans un bon fond de veau et volaille, à court mouillement, et en arrosant fréquemment pendant la cuisson.

Disposez l'épaule sur un plat, dégraissez la cuisson, passez-la et servez-la, dans une saucière, en même temps que l'épaule.

Les choux-fleurs, les épinards, la chicorée, les champignons, les petits pois, les carottes, les pommes de terre, les jardinières de légumes sont de bonnes garnitures pour pièces de veau braisées.



On apprêtera de même la longe de veau et la poitrine de veau farcies.

Jarret de veau au jus.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes de jarret de veau, en quatre rouelles de 3 à 4 centimètres d'épaisseur,
750 grammes de fond de veau,
500 grammes de tomates,
300 grammes de vin blanc,
150 grammes d' oignons hachés,
60 grammes de beurre,
1 bouquet garni,
farine,
persil,
citron,
sel et poivre.

Passez les rouelles de veau dans de la farine ; faites-les revenir dans le beurre ; retirez-les et remplacez-les par les oignons que vous laisserez dorer ; mettez ensuite les tomates pelées, épépinées et concassées, la viande revenue, le bouquet garni, du zeste de citron râpé, au goût ; mouillez avec le fond de veau et le vin blanc. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait une bonne consistance : deux heures et demie sont généralement nécessaires pour obtenir ce résultat. Goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec sel, poivre et jus de citron.

Disposez les rouelles de jarret sur un plat ; masquez-les avec la sauce passée, saupoudrez de persil blanchi haché et servez en envoyant en même temps soit du riz sec, soit du riz sauté au beurre, ou encore des épinards au jus.



Le jarret de veau, ainsi préparé, ne diffère d'un plat de la cuisine milanaise connu sous le nom d' « osso buco » que par l'addition du vin et du fond de veau qui le bonifient.



En remplaçant le jarret par de l'épaule et le citron par de l'ail, on obtient le plat classique connu sous le nom de « veau Marengo ».



On pourra préparer, dans le même esprit, du tendron de veau.

Ragoût de veau et issues de veau aux champignons de couche ou aux morilles.

Pour huit personnes prenez :

1 000 grammes de quasi ou de sous-noix de veau,
500 grammes de champignons de couche ou de morilles,
125 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
1 litre de gelée de veau et de volaille, p 418,
1/2 bouteille de sauternes,
8 foies de poulets,
2 rognons de veau,
1 beau ris de veau,
carottes,
oignons,
bouquet garni,
jus de citron,
sel et poivre.

Parez le ris, mettez-le à dégorger dans de l'eau un peu salée pendant une heure.

Faites revenir doucement veau, carottes et oignons dans 40 grammes de beurre, salez, poivrez, mouillez avec le sauternes, ajoutez la gelée de veau et volaille, le bouquet garni ; laissez cuire à petit feu pendant une heure environ.

Épluchez les champignons, passez-les dans du jus de citron, ou nettoyez soigneusement les morilles.

Faites dorer légèrement le ris dans du beurre pendant un quart d'heure ; passez les rognons pendant quelques minutes dans le même beurre ; ajoutez ris et rognons dans la casserole contenant le veau. Laissez cuire ensemble pendant un quart d'heure, puis mettez les champignons ou les morilles et continuez la cuisson pendant un quart d'heure encore.

Passez les foies de poulets dans le beurre qui a servi à faire revenir le ris, ajoutez-les à l'ensemble et laissez cuire encore pendant cinq minutes environ.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le jus de cuisson, réduisez à bonne consistance, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire avec sel, poivre et jus de citron. au goût.

Découpez veau, ris et rognons ; dressez ces trois éléments sur un plat, entourez-les avec les foies de poulets, les champignons ou les morilles, masquez le tout avec la sauce passée et servez.

C'est un ragoût royal.

Ragoût de veau aux écrevisses.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes d' épaule de veau,
125 grammes de fond de veau,
90 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
24 écrevisses,
1 chou-fleur,
1 belle carotte,
1 petite branche de céleri,
1 petit poireau,
pointes d'asperges,
zeste de citron,
persil,
sel et poivre.

Faites revenir dans 40 grammes de beurre le veau, la carotte coupée en morceaux, le céleri et le poireau ; saupoudrez avec la farine ; mouillez avec le fond de veau ; ajoutez du zeste de citron et du persil, salez, poivrez ; laissez cuire.

En même temps, faites cuire les écrevisses dans un bon court-bouillon, le chou-fleur et les pointes d'asperges dans de l'eau salée.

Décortiquez les écrevisses ; tenez les queues au chaud ; préparez un beurre d'écrevisses avec le reste du beurre et les parures.

Dressez la viande au milieu d'un plat foncé avec le jus de cuisson passé ; masquez-la avec le beurre d'écrevisses ; disposez autour comme garniture les queues d'écrevisses, les pointes d'asperges, le chou-fleur et servez.

Blanquette de veau.

On peut préparer la blanquette de veau soit avec de la poitrine, nommée vulgairement tendron, soit avec du rôti (pointe de culotte ou noix patissière).

Voici une formule avec du tendron.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de poitrine de veau coupée en morceaux,
250 grammes de champignons de couche,
100 grammes de crème,

100 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
20 grammes de sel,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
10 petits oignons,
3 jaunes d'œufs frais,
1 bouquet garni,
bouillon de veau,
jus de citron,
persil.

Faites blondir la farine dans le beurre, puis mettez les morceaux de veau, les oignons, le bouquet garni, le sel, le poivre, mouillez avec suffisamment de bouillon de veau pour couvrir la viande; laissez cuire pendant une heure et demie, à petit feu. Enlevez la viande, passez le jus, dégraissez-le. Remettez dans la casserole la viande et le jus passé, ajoutez les champignons épluchés, continuez la cuisson de l'ensemble pendant une vingtaine de minutes; liez la sauce avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, relevez avec du jus de citron, chauffez sans laisser bouillir.

Dressez la viande sur un plat, entourez-la avec les champignons, versez dessus la sauce, saupoudrez ou non de persil haché et servez.



En opérant avec du veau rôti, il convient, après avoir fait blondir la farine dans le beurre, de remplacer le bouillon de veau ordinaire par du fond blanc[1],

1. Pour faire un litre de fond blanc, prenez :

1 250 grammes de jarret et de bas morceaux de veau,
100 grammes de carottes,
50 grammes d' oignons,
30 grammes de sel,
20 grammes de poireau,
15 grammes de céleri,
2 grammes de poivre,
1 litre d' eau,
1 clou de girofle,
1 petit bouquet garni (persil, thym et laurier),
beurre ou graisse.

Faites revenir légèrement carottes, oignons, poireau, céleri dans un peu de beurre ou de graisse; enlevez les légumes et remplacez-les par le veau coupé en morceaux; laissez dorer; égouttez la graisse. Mouillez alors avec un peu d'eau, laissez tomber à glace deux ou trois fois en déglaçant chaque fois avec un peu d'eau bouillante. Déglacez définitivement avec le reste de l'eau, ajoutez les légumes revenus, le bouquet, le clou de girofle, le sel et le poivre; faites cuire pendant 5 à 6 heures en maintenant toujours le volume du liquide à un litre par des additions successives d'eau bouillante. Écumez, dégraissez et passez au chinois.

car la viande employée ne donnera pas de jus ; on ajoutera seulement les champignons qu'on laissera cuire pendant une vingtaine de minutes. Au dernier moment, on mettra dans la casserole le veau rôti, coupé en tranches, pour le réchauffer, sans faire bouillir ; on liera la sauce avec les jaunes d'œufs délayés dans la crème, on la relèvera avec du jus de citron, on dressera et on servira comme ci-dessus.



La blanquette faite avec du rôti de veau a meilleur aspect que celle qui est faite avec du tendron ; cependant, ce morceau donne sous la dent une sensation particulière qui a bien son charme. Aussi, pour réunir tous les suffrages, je conseille de préparer la blanquette mi-partie avec du tendron, mi-partie avec du rôti de veau, en observant les recommandations formulées dans les deux cas.



On apprêtera d'une façon analogue la blanquette d'agneau de lait et celle de chevreau, mais la durée de la cuisson sera naturellement moins longue.

Fricandeau.

Pour six à huit personnes prenez :

1 500 grammes de noix ou de sous-noix de veau, ou encore une belle rouelle de veau, désossée, du même poids,
500 grammes de bouillon,
250 grammes de bon vin blanc,
200 grammes de lard à piquer,
carotte,
oignon,
beurre,
sel et poivre.

Piquez la viande de fins lardons assaisonnés, mettez-la ensuite dans une braisière avec un peu de beurre ; retournez-la en tous sens pendant quelques instants sans lui laisser prendre couleur, ajoutez quelques rondelles de carotte et d'oignon, poivrez, mouillez avec 100 grammes de bouillon et 100 grammes de vin blanc ; faites bouillir jusqu'à réduction, en évitant que la viande s'attache à la casserole. Lorsque le jus de cuisson a pris une consistance sirupeuse, mouillez de nouveau avec le reste du bouillon et le reste du vin blanc, puis laissez cuire, à petit feu,

en casserole entr'ouverte, pendant 1 heure un quart à 1 heure et demie. Arrosez pendant la cuisson.

Goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre s'il est nécessaire.

Un peu avant la fin, poussez la casserole au four et glacez la viande, c'est-à-dire faites-lui prendre une belle teinte jaunâtre brillante. Arrosez fréquemment pendant cette dernière opération.

Dressez le fricandeau sur un plat, passez dessus la sauce et servez en envoyant en même temps un légumier d'oseille sans jus ou encore des épinards ou de la chicorée à la crème.



Comme variantes, on pourra servir le fricandeau garni de tartelettes de morilles à la crème, ou encore de champignons ou de morilles farcis.



On peut apprêter de même de l'alose, de l'esturgeon, du thon, etc., avec cette différence qu'ici on fera le mouillement avec du bouillon de poisson et qu'on augmentera un peu la quantité du vin.

Fricandeau aux cèpes.

Mettez dans une casserole des poireaux, des carottes, des oignons, de l'ail au goût, du sel, du poivre, un os de veau, de la graisse d'oie ; faites rissoler, flambez avec un peu d'armagnac, ajoutez de la sauce tomate, puis mouillez avec du bouillon de veau en quantité suffisante pour permettre ultérieurement de couvrir la viande.

Laissez cuire ; passez le jus.

Piquez de la noix de veau avec du jambon gras, puis faites-la cuire en opérant comme il est dit dans la formule précédente, mais en mouillant avec le jus préparé ci-dessus.

Dressez le fricandeau sur un plat, masquez-le avec la sauce très réduite, garnissez avec des tartelettes ou des petites timbales de cèpes à la crème, et servez.

Goulach de veau.

Pour cinq personnes prenez :

1 000 grammes de veau, de préférence un morceau maigre,
250 grammes de crème,

100 grammes d' oignons,
60 grammes de vin blanc,
60 grammes de beurre,
30 grammes de saindoux,
30 grammes de jus de viande,
5 grammes de sel,
2 grammes de paprika,
jus de citron,

Émincez les oignons, mettez-les dans une casserole avec le beurre et le saindoux ; faites-leur prendre couleur ; puis ajoutez la viande coupée en morceaux carrés de 4 à 5 centimètres de côté ; mouillez avec le jus, assaisonnez avec le sel et le paprika ; laissez mijoter pendant une heure.

Dix minutes avant de servir, mettez le vin, puis la crème aigrie avec du jus de citron, chauffez sans laisser bouillir, goûtez pour l'assaisonnement et servez en envoyant en même temps un plat de nouilles ou un plat de riz.



On peut préparer de même un goulach de porc, mais on ajoutera alors à l'assaisonnement un peu de cumin et de marjolaine.

Le goulach de porc est généralement accompagné par de la choucroute.



On peut aussi faire un goulach de volaille.

La préparation est la même que celle du goulach de veau ; mais, après avoir coupé le poulet en morceaux, on lui ajoute un cinquième de son poids de lard coupé en petits cubes.

Ce plat, auquel on donne en Hongrie le nom de *pörckel*, est servi avec du riz.

Kalalou à la parisienne.

Le kalalou est un mets créole. C'est un ragoût de viandes et de légumes parmi lesquels le plus original est le gombo. Il est à peu près impossible de réaliser en France un kalalou créole ; mais, grâce aux excellentes conserves de gombos qu'on peut se procurer en toute saison, il est facile de préparer un plat qui rappellera agréablement le mets original.

Pour huit personnes prenez :

1 500 grammes de fond de veau,
600 grammes de noix de veau,
600 grammes de filet de porc,
400 grammes de gombos (deux boîtes),
300 grammes de purée de tomates concentrée,
60 grammes de beurre,
cayenne,
sel et poivre.

Mettez les gombos dans une passoire ; rafraîchissez-les à l'eau froide.

Coupez le veau et le porc en gros dés ; faites-les revenir dans le beurre ; mouillez avec 1 300 grammes de fond de veau : laissez cuire pendant deux heures. Ajoutez alors la moitié des gombos et la purée de tomates ; continuez la cuisson pendant une demi-heure en évitant que les gombos s'attachent au fond de la casserole. Pendant la cuisson goûtez et complétez l'assaisonnement avec cayenne, sel et poivre.

En même temps, chauffez au bain-marie le reste des gombos dans le reste du fond de veau de manière qu'ils s'imbibent de jus tout en restant entiers ; les autres, qui ont cuit dans le ragoût, sont fondus et ils ont communiqué leur goût et leur onctuosité à la sauce.

Au moment de servir, ajoutez au ragoût les gombos entiers et le reste du fond de veau. Servez, en envoyant à part un légumier de riz sauté au beurre.



On peut présenter aussi le riz sauté moulé en turban. On mettra le kalalou dans l'intérieur du turban.

Aillade[1] de veau.

Dans le Midi, on adore les aillades et, en particulier, le veau à l'ail. Voici la formule de l'aillade de veau de Casteljaloux.

Pour cinq personnes prenez :

1 000 grammes d' épaule ou de sous-noix de veau,
300 grammes de purée de tomates aromatisée,

1. Au sens littéral du terme, l'aillade est une sauce à l'ail ; par extension, on donne ce nom dans le Midi à des plats fortement alliacés.

60 grammes de saindoux,
60 grammes de bon jus de viande,
50 grammes d' ail en gousses,
5 grammes de mie de pain rassis tamisée,
sel, poivre.'

Faites dorer dans le saindoux, à la casserole, la viande coupée en morceaux carrés de 4 à 5 centimètres de côté, puis ajoutez la mie de pain, l'ail, la purée de tomates, le jus de viande, assaisonnez avec sel et poivre ; laissez mijoter pendant une heure ; retirez l'ail si vous n'aimez pas le trouver et servez en envoyant en même temps un plat de riz sauté, par exemple.



On peut préparer de même une aillade de mouton.

Galettes de veau à la moelle de bœuf.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de noix de veau, hachée fin,
125 grammes de jambon de Bayonne fumé, haché fin,
100 grammes de moelle de bœuf,
100 grammes de mie de pain rassis tamisée,
beurre,
lait,
jaune d'œuf frais,
chapelure,
sel.

Faites pocher la moelle dans de l'eau salée.

Mélangez intimement veau, jambon, moelle, mie de pain ramollie dans du lait et égouttée, du sel; préparez avec le tout six galettes plates. Dorez-les au jaune d'œuf, saupoudrez-les de chapelure, puis faites-les cuire à la poêle dans du beurre.

Couvrez la poêle, les galettes gonfleront; retournez-les et, quand elles auront pris de tous côtés une belle couleur orangée, servez-les.

Ces galettes sont excellentes; on les accompagne de tomates farcies de champignons grillés, de purée d'oseille, ou encore de sauce tomate, de sauce veloutée grasse.



On prépare la sauce veloutée grasse, ou velouté, de la manière suivante.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de gelée de veau et de volaille,
40 grammes de beurre frais,
40 grammes de beurre clarifié,
30 grammes de farine.

Faites cuire la farine dans le beurre clarifié sans laisser prendre couleur, mouillez avec la gelée fondue, tournez jusqu'à ébullition. Au premier bouillon, éloignez un peu la casserole du feu et laissez mijoter pendant une heure. Au dernier moment, montez la sauce avec le beurre frais coupé en petits morceaux; goûtez pour l'assaisonnement.

Pâté de veau et jambon en croûte.

On peut préparer des pâtés en moule ou sans moule. Les premiers sont plus jolis à l'œil; les seconds permettent l'emploi d'une pâte donnant une croûte plus fine, mais ils ont l'inconvénient de rendre difficile l'introduction de la gelée, qu'on sert alors comme garniture, autour du pâté.

Voici une excellente formule de pâté sans moule.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la pâte :

400 grammes de farine de blé dur de Hongrie,
150 grammes de beurre,
80 grammes d' eau,
15 grammes de sel,
2 jaunes d'œufs frais;

2° pour le corps du pâté

400 grammes de rouelle de veau,
400 grammes de jambon fumé ou non, au goût,
250 grammes de fines bardes de lard,
100 grammes de cognac,
1 gramme de quatre épices,
1 jaune d'œuf frais,
sel;

3° pour la farce :

250 grammes de foie de veau,
250 grammes de poitrine de porc maigre,
250 grammes de champignons,
150 grammes de jambon de Bayonne,
60 grammes de beurre,
20 grammes d' échalotes,
2 décigrammes de poivre,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym;

4° pour la gelée :

500 grammes de gîte de bœuf,
500 grammes de jarret de veau,
200 grammes de vin blanc,
150 grammes de carottes,
100 grammes de couenne fraîche,
15 grammes de céleri,
2 litres d' eau,
2 blancs d'œufs,
1 abatis de volaille,
1 pied de veau,
1 poireau (le blanc seulement),
1 oignon piqué d'un clou de girofle,
os de porc,
madère,
sel, quatre épices, cayenne, au goût.

Mettez à mariner dans le cognac le veau et le jambon destinés au corps du pâté; assaisonnez avec sel au goût et quatre épices.

Préparation de la pâte. — Faites une pâte homogène avec les éléments indiqués : laissez-la reposer au moins trois heures avant de l'employer.

Préparation de la farce. — Hachez champignons, échalotes, thym et laurier ; faites revenir le tout dans le beurre. Hachez le foie, la poitrine de porc et le jambon de Bayonne, passez-les au tamis, ajoutez le poivre, le cognac de la marinade et le hachis de champignons; mélangez bien.

Préparation de la gelée. — Coupez en morceaux le gîte de bœuf, le jarret et le pied de veau et faites-les revenir avec l'abatis dans un peu de graisse.

Cassez fin les os de bœuf, de veau et de porc.

Faites dorer, dans un peu de graisse, carottes, céleri, poireau, oignon; laissez pincer légèrement.

Foncez une marmite avec la couenne; mettez dessus les os brisés, les viandes et les légumes revenus, moins la graisse, assaisonnez avec sel, cayenne et quatre épices, mouillez avec l'eau et le vin; laissez cuire pendant six heures; dégraissez. Dépouillez pendant la cuisson. Un peu avant la fin, ajoutez plus ou moins de madère au goût. La cuisson achevée, clarifiez avec les blancs d'œufs.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte; placez l'abaisse sur un linge saupoudré de farine; mettez sur cette abaisse une couche de farce, au-dessus du jambon bardé de lard, puis une autre couche de farce, ensuite le veau également bardé de lard, finissez par une couche de farce.

Repliez la pâte de façon à former le pâté et ménagez deux ou trois ouvertures pour l'échappement des gaz. Dorez au jaune d'œuf.

Cuisson. — Au four chaud, pendant 40 à 50 minutes.

Finissage. — Coulez dans le pâté un peu de gelée à une température voisine de son point de solidification; laissez refroidir.

Dressez le pâté sur un plat; garnissez-en le pourtour avec le reste de la gelée découpée en losanges; servez.



Pour faire le pâté en moule, on préparera une pâte un peu plus ferme que la précédente en employant, par exemple :

500 grammes de farine,
150 grammes de beurre,
100 grammes d' eau,
15 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs.

On préparera la pâte comme ci-dessus et on en chemisera le moule. On garnira et on finira le pâté comme précédemment. La cuisson demandera ici plus de temps.

Tourte aux quenelles de godiveau.

Les tourtes[1], précurseurs des vol-au-vent, sont des croûtes de forme basse

1. On donne aussi le nom de tourtes à des préparations de marmelades de fruits, de gelées de fruits et de crèmes servies dans des croûtes de tourtes et glacées au sirop.

garnies de ragoûts, de godiveau (farce de veau et de rognon de bœuf) plus ou moins relevé par de l'échalote, de quenelles de godiveau dans une sauce, etc. A l'origine, la croûte des tourtes était faite en pâte à pain. Aujourd'hui, on la fait soit en pâte brisée comme les timbales, à la hauteur près et sans couvercle, soit en pâte feuilletée avec couvercle.

Voici un exemple de tourte aux quenelles de godiveau dans une sauce béchamel garnie de champignons, en croûte feuilletée.

Pour six à huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

500 grammes de farine,
500 grammes de beurre,
250 grammes d' eau,
10 grammes de sel ;

2° pour la garniture :

750 grammes de graisse de rognon de bœuf, épluchée,
500 grammes de noix de veau dénervée,
250 grammes de petits champignons de couche,
100 grammes de glace,
50 grammes de beurre,
5 œufs frais,
farine,
jus de citron,
épices,
sel et poivre ;

3° pour la sauce :

750 grammes de sous-noix ou de rouelle de veau,
250 grammes de beurre,
150 grammes de crème épaisse,
125 grammes de champignons,
75 grammes de farine,
1 litre 1/2 de consommé,
3 carottes moyennes,
2 oignons moyens,
1 bouquet garni,
céleri,
sel et poivre.

Hachez fin la noix de veau ; assaisonnez-la avec sel, poivre et épices,

Hachez fin la graisse de rognon de bœuf.

Mélangez ces deux éléments; pilez-les dans un mortier en marbre tenu sur glace; ajoutez-y un à un trois œufs, en pilant toujours.

Étalez la farce sur un plat tenu sur glace; laissez-la reposer jusqu'au lendemain.

Préparez la sauce. Coupez le veau en morceaux gros comme des petites noix et faites-les revenir dans le beurre avec les oignons, les carottes et du céleri émincés, sans laisser prendre couleur. Au bout de dix minutes, ajoutez la farine, tournez pendant cinq minutes, mouillez avec le consommé, mettez les champignons épluchés et émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre; mélangez en tournant. Au premier bouillon, éloignez la casserole sur le coin du fourneau et continuez la cuisson à tout petit feu, pendant deux heures. Écumez et dégraissez pendant l'opération.

Passez la sauce à l'étamine, remettez-la sur le feu, réduisez-la, ajoutez la crème épaisse et amenez le tout à la consistance voulue pour masquer une cuiller. Passez de nouveau.

En même temps, avec les éléments du premier paragraphe préparez une pâte feuilletée, p. 319, et faites-en une abaisse de 3 centimètres d'épaisseur. Découpez dedans une bande de 2 centimètres de largeur et de 63 centimètres de longueur qui puisse limiter le pourtour de la tourte; séparez le reste de la pâte en deux parties; donnez à chacune deux tours et faites-en deux abaisses; découpez dans chacune un disque de 20 centimètres de diamètre; l'un formera le fond, l'autre le couvercle de la tourte.

Disposez l'un des disques sur un plafond, mouillez-en le tour, collez la bande sur le pourtour de manière qu'elle adhère bien partout, puis mettez au fond un papier beurré, dessus un tampon de papier blanc qui emplisse le vide et dépasse l'orifice de quelques centimètres. Posez l'autre disque sur le papier et soudez-le sur le bord supérieur de la bande, en l'amincissant un peu. Décorez le couvercle, dorez la croûte au jaune d'œuf et faites cuire au four.

Pendant la cuisson de la croûte, retravaillez au mortier la farce préparée la veille, en y ajoutant les deux œufs frais qui restent et la glace concassée finement, jusqu'à ce que le tout soit lisse et consistant.

Etalez la farce sur une table ou sur une planche farinée et faites un essai en moulant une petite quenelle que vous plongerez ensuite dans de l'eau bouillante. Si l'appareil est trop ferme, ramollissez-le avec un peu d'eau glacée; moulez alors toute la farce en quenelles que vous ferez pocher dans de l'eau salée bouillante.

Épluchez les petits champignons, passez-les dans du jus de citron et faites-les cuire dans le beurre pendant un quart d'heure.

Lorsque la croûte est cuite, décollez le couvercle, enlevez le papier; emplissez la tourte avec quenelles, sauce, champignons avec leur cuisson et servez.

Vol-au-vent au gras.

L'une des meilleures garnitures pour vol-au-vent au gras consiste en un salpicon de quenelles de godiveau truffé, de cervelles de mouton ou de veau, de ris de veau ou d'agneau, de crêtes et de rognons de coq, de champignons, de truffes, le tout réuni dans une sauce suprême.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la croûte :

600 grammes de farine,
600 grammes de beurre,
250 grammes d' eau,
10 grammes de sel ;
2 jaunes d'œufs frais.

2° pour la garniture :

150 grammes de crêtes et de rognons de coq,
125 grammes de champignons tournés,
25 grammes de beurre,
40 petites quenelles de godiveau truffé [1],

1. ou de volaille.

Pour préparer des quenelles de volaille, prenez :

600 grammes de chair de poulet sans peau ni nerfs,
250 grammes de ris de veau épluché,
200 grammes de beurre fin,
200 grammes de sauce suprême très concentrée,
5 jaunes d'œufs frais,
sel et épices, au goût.

Pilez vivement la chair de poulet et le ris de veau au mortier, incorporez-y ensuite les jaunes d'œufs et le beurre en plusieurs fois, assaisonnez au goût, puis ajoutez la sauce par petites quantités, triturez encore, amenez à bonne consistance, goûtez, passez l'appareil au tamis et faites-en l'essai.

Roulez la farce en petites quenelles et pochez-les dans du fond de veau.



On peut, dans le même esprit, faire toutes sortes de quenelles ; suivant la viande employée, on préparera

3 cervelles de mouton,
1 beau ris de veau,
truffes,
jus de citron ;

3° pour la sauce :

200 grammes de madère,
150 grammes de glace de volaille,
125 grammes de crème épaisse,
30 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
1 litre de fond de veau concentré,
3 jaunes d'œufs frais,
essence de champignons,
essence de truffe,
poivre.

Avec les éléments du premier paragraphe, faites une pâte feuilletée ; donnez-lui huit tours ; puis, avec cette pâte, préparez une croûte de vol-au-vent comme il est dit p. 319.

Parez le ris, mettez-le à dégorger dans de l'eau fraîche, puis faites-le cuire dans une partie du fond de veau.

Nettoyez les truffes.

Faites cuire les cervelles dans de l'eau salée, vinaigrée et aromatisée, les champignons dans du beurre avec du jus de citron, les truffes dans le madère.

Faites pocher les quenelles dans de l'eau salée bouillante.

Blanchissez les crêtes et les rognons de coq.

Tenez tous ces éléments au chaud.

En même temps, préparez la sauce suprême : mettez le madère de cuisson des truffes, la cuisson des champignons et du poivre, au goût, dans une casserole ;

---

avec les débris un fond qu'on liera avec un peu de fécule et qu'on réduira à demi-glace, en le tenant très blanc pour les viandes blanches, et en lui faisant prendre couleur s'il s'agit de gibier.



On pourra aussi faire entrer dans la pâte des quenelles de la crème double, de la cervelle, de la moelle, des champignons, des truffes.



Les quenelles ont leur place dans la préparation des vol-au-vent, des timbales ; elles font partie des garnitures ; elles peuvent aussi être servies seules avec sauce adéquate. Suivant leur destination, on les fait plus ou moins grosses et on les tient plus ou moins fermes.

réduisez de moitié. Maniez la farine avec le beurre, laissez-la dorer, mouillez avec le reste du fond de veau, le jus de cuisson du ris et le madère réduit; concentrez, dépouillez pendant la cuisson, ajoutez ensuite la glace de volaille; réduisez encore jusqu'à consistance suffisante pour masquer une cuiller; parfumez, hors du feu, avec de l'essence de champignons et de l'essence de truffe au goût; passez la sauce à l'étamine; tenez-la au chaud, au bain-marie.

Escalopez les cervelles, coupez le ris en petits cubes, émincez les truffes.

Réunissez sauce, truffes, champignons, cervelles, ris, quenelles, crêtes et rognons de coq, finissez leur cuisson pendant quelques minutes, puis liez l'ensemble avec les jaunes d'œufs et la crème.

Chauffez pendant cinq minutes la croûte de vol-au-vent à la bouche du four, garnissez-la avec le salpicon et servez.



On peut préparer dans le même esprit des bouchées.



On pourra apprêter d'une façon analogue des vol-au-vent et des bouchées Périgueux et financière.

Grillade de pré-salé.

Pour faire des grillades de mouton, taillez dans la noix d'un gigot de pré-salé des tranches de l'épaisseur de 4 centimètres environ et faites-les griller au charbon de bois, à feu dessus.

Donnez d'abord un coup de feu très vif sur l'une des faces, continuez la cuisson à feu vif pendant 7 minutes environ; puis retournez la viande et traitez l'autre face de la même manière. La cuisson achevée, salez et poivrez au goût les deux faces des grillades et servez aussitôt, avec une garniture de cresson.

Ces grillades de pré-salé sont délicieuses.



On peut griller de même des tranches de selle « Mutton chops » de même épaisseur; mais il sera bon alors de ficeler la viande avant de la mettre sur le gril pour éviter qu'elle se déforme à la cuisson; on retirera naturellement la ficelle avant de servir.

Carré de mouton rôti.

Prenez un carré de mouton raccourci, c'est-à-dire prêt à être découpé en côtelettes, formé par la réunion des côtes premières et secondes, enlevez les os de l'échine, dégagez le bout des os comme l'on fait pour les côtelettes parées ; bardez la noix, puis faites rôtir le carré ainsi apprêté.

Lorsqu'il est cuit à point, dressez-le sur un plat, garnissez d'une papillote le bout de chaque os et servez en envoyant le jus de cuisson dégraissé dans une saucière.

Toutes les garnitures de légumes usuelles accompagnant les côtelettes, la selle, le baron de mouton conviennent parfaitement pour le carré rôti.



Le carré d'agneau est généralement grillé au lieu d'être rôti.

Brochettes de pré-salé.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de lard gras et maigre en douze petites lames,
1 carré de huit côtelettes de pré-salé,
1 barde de lard,
sauce béarnaise, p. 433,
curry,
sel et poivre.

Levez la noix du carré[1], salez-la, poivrez-la, bardez-la et découpez-la en huit noisettes.

Préparez la sauce béarnaise, relevez-la avec du curry.

Enfilez sur une petite brochette deux noisettes de pré-salé encastrées dans trois lames de lard. Apprêtez quatre brochettes semblables et faites-les griller pendant une dizaine de minutes.

Servez les brochettes sur un plat chaud et la sauce dans une saucière.

---

1. Le reste du carré pourra être utilisé dans un ragoût.

Chachlik à la parisienne.

Le chachlik est un plat caucasien constitué par des brochettes de mouton avec alternances de lard et de champignons, qu'on fait griller en les arrosant de graisse de mouton.

Voici un mode de préparation légèrement différent du plat original, mais plus fin.

Pour six personnes prenez :

18 noisettes de pré-salé de 1 centimètre d'épaisseur environ,
18 tranches de bacon de même surface que les noisettes de pré-salé, mais de 1/2 centimètre d'épaisseur,
18 champignons de couches ou 18 morilles ayant des chapeaux d'une surface sensiblement semblable à celle des tranches de viande,
huile d'olive,
beurre,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Epluchez les champignons ou nettoyez les morilles.

Mettez à mariner pré-salé, bacon et chapeaux de champignons ou de morilles dans de l'huile d'olive ; salez, poivrez ; laissez en contact pendant une demi-heure.

Enfilez sur six brochettes les trois éléments en les alternant ; passez-les dans de la mie de pain rassis tamisée, beurrez-les légèrement et faites-les griller, de préférence sur un feu doux de braise, en les arrosant avec du beurre fondu pendant la cuisson.

Dressez les brochettes sur un plat de riz pilaf simple ou au parmesan et servez.

C'est un excellent plat qui diffère entièrement des autres préparations de mouton.

Filet de pré-salé au bacon et au rognon de veau, sauce moutarde.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bacon,
125 grammes de beurre,
1 litre de consommé,

2 rognons de veau,
1 selle de pré-salé,
légumes,
farine,
moutarde,
sel et poivre.

Levez les filets du mouton ; réservez les déchets.

Épluchez les légumes ; coupez-les en morceaux ; faites-les revenir dans une partie du beurre ; saupoudrez-les de farine, mouillez avec le consommé, mettez les déchets réservés et le bacon. Laissez cuire doucement pendant deux heures.

Retirez le lard dès qu'il est cuit ; tenez-le au chaud.

Passez la sauce ; réduisez-la à bonne consistance ; tenez-la au chaud.

Escalopez les rognons ; faites-les cuire dans le reste du beurre ; assaisonnez-les avec sel et poivre.

Faites rôtir les filets de mouton en les gardant saignants ; assaisonnez-les.

Coupez en tranches de surfaces semblables filets de mouton et lard.

Dressez les filets sur un plat tenu sur un réchaud, en les reconstituant et en intercalant les tranches de lard entre les tranches de mouton ; disposez autour les escalopes de rognon ; masquez le tout avec la sauce, montée à la moutarde au goût, puis servez en envoyant en même temps des croquettes de pommes de terre duchesse ou des épinards gratinés, par exemple.

Gigot de mouton mariné.

Pour huit personnes prenez :

1° 1 beau gigot de mouton,
lard à piquer,
sel et poivre;

2° pour la marinade :

1 500 grammes de vin rouge,
250 grammes de vinaigre de vin rouge,
200 grammes d' huile,
100 grammes d' oignons coupés en rondelles,
100 grammes de carottes coupées en rondelles,
40 grammes d' échalotes,
30 grammes de céleri,
15 grammes de sucre,
10 grammes d' ail,

10 grammes de persil,
10 grammes de sel,
1 gramme de poivre en grains,
1 gramme de baies de genévrier,
1 gramme de romarin,
5 décigrammes de sauge,
5 décigrammes de basilic,
5 décigrammes de quatre épices,
1 décigramme de laurier,
1 décigramme de thym,
1 décigramme de girofle,
1 décigramme de poivre de Cayenne;

3° pour la sauce :

110 grammes de beurre,
110 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine.

Enlevez la peau et les aponévroses[1] superficielles du gigot, retirez l'os du quasi ; réservez ces déchets.

Coupez le lard en lardons ; assaisonnez-les avec sel et poivre ; piquez-en le gigot.

Préparez la marinade : faites revenir dans l'huile les oignons, les carottes, le céleri, les échalotes et l'ail ; ajoutez le vin, le vinaigre, le sel, le sucre, le persil, les épices et les aromates ; continuez la cuisson pendant dix minutes.

Laissez refroidir, dégraissez, puis mettez dedans le gigot et les déchets réservés et laissez mariner pendant deux à sept jours, suivant la température ambiante.

Retirez ensuite le gigot de la marinade, essuyez-le et faites-le rôtir à la broche, à feu vif, pendant autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres.

En même temps, préparez la sauce.

Faites blondir la farine dans 50 grammes de beurre, mouillez avec la marinade, mettez les déchets du gigot. Laissez cuire pendant une heure ; passez, ajoutez la glace de viande, dépouillez la sauce en la faisant mijoter pendant une demi-heure, puis montez-la au fouet avec le reste du beurre.

La sauce, telle quelle, est une *sauce marinade*.

On obtiendra une sauce *marinade à la russe*, en adoucissant la sauce marinade avec de la crème.

On aura une *sauce venaison*, en mettant dans la sauce marinade une cuillerée à café, soit 15 grammes, de gelée de groseilles.

---

1. Les aponévroses sont des membranes luisantes, très résistantes, qui enveloppent les muscles. La suppression des aponévroses superficielles, très facile à exécuter au moyen d'un couteau à lame mince et effilée, a pour effet de rendre la chair beaucoup plus tendre.

Enfin, on aura différentes *sauces poivrades*, en relevant la sauce marinade avec du poivre fraîchement moulu, du cayenne ou du paprika.

Quelle que soit la sauce choisie, servez le gigot à part et la sauce dans une saucière.

Le gigot de mouton mariné a un goût de venaison remarquable et il constitue un plat très apprécié quand le gibier fait défaut. Il est encore meilleur froid que chaud.



On peut préparer de même le gigot d'agneau, le gigot de chevreau et le gigot de chèvre. Ce dernier imite très bien le cuissot de chevreuil.

Gigot de mouton au four, avec des pommes de terre.

On peut préparer ce plat de différentes manières :

1° Faire braiser le gigot avec les pommes de terre dans du jus, sans autre assaisonnement que du sel et du poivre ;

2° Faire cuire le gigot et les pommes de terre sans mouillement, simplement avec du beurre (125 grammes de beurre environ pour un gigot et 1 kilogramme de pommes de terre). C'est le gigot dit « à la boulangère » ;

3° Mettre les pommes de terre seules dans le plat avec du beurre et placer le gigot sur un gril disposé au-dessus du plat. Le goût du gigot rappellera alors celui du gigot grillé.



On pourra préparer dans le même esprit un filet de porc ou une tranche épaisse de jambon frais ; mais ici la graisse du porc suffira ; le beurre est inutile.

Ce sont d'excellents plats de famille.

Noisettes de pré-salé marinées, en aspic.

Pour douze personnes prenez :

1° 100 grammes de glace de viande,
50 grammes de beurre,
15 grammes de gelée de groseilles,
10 grammes de farine,
4 bardes de lard,

2 selles de pré-salé,
lard à piquer,
truffes à volonté,
madère,
marinade,
sel et poivre ;

2° pour la gelée d'aspic :

750 grammes de gîte-gîte,
750 grammes de jarret de veau,
200 grammes de bœuf maigre haché,
200 grammes de carottes,
100 grammes de vin blanc sec,
50 grammes de cognac,
50 grammes de couenne maigre,
30 grammes de sel,
3 litres d' eau,
6 poireaux (le blanc seulement),
2 abatis de volaille,
2 blancs d'œufs,
1 beau pied de veau,
1 oignon.

Préparez la marinade comme il est dit p. 514.

Faites cuire les truffes dans du madère ; réservez-les ; ajoutez le madère de cuisson à la marinade.

Désossez les selles, enlevez-en la peau et la graisse extérieure ; retirez les aponévroses superficielles ; coupez les os.

Piquez les demi-selles de lardons assaisonnés avec sel et poivre, roulez-les et mettez-les ainsi apprêtées, avec les os, dans la marinade où vous les laisserez pendant deux à trois jours, suivant la température.

Le dernier jour, préparez la gelée d'aspic.

Mettez dans une marmite l'eau, le gîte-gîte, le jarret et le pied de veau, la couenne maigre, les abatis de volaille, les carottes, les poireaux, l'oignon, le sel ; faites cuire pendant cinq heures. Passez le bouillon, laissez-le refroidir, dégraissez-le. Remettez le bouillon sur le feu, ajoutez le bœuf maigre haché et les blancs d'œufs battus, en tournant jusqu'à ébullition, puis le vin blanc et le cognac ; faites cuire encore pendant une demi-heure. Passez à l'étamine ; laissez prendre en gelée.

Sortez la viande de la marinade, essuyez-la, bardez chaque demi-selle à part ; puis faites-les rôtir à feu vif pendant un quart d'heure environ de façon que l'intérieur reste saignant.

Laissez-les refroidir, retirez les bardes, enlevez le reste de la graisse et parez la viande ; réservez les déchets.

Coupez les filets en noisettes ; disposez-les isolément sur un marbre.

Concentrez la marinade en faisant cuire dedans les déchets maigres de viande et les os coupés, pendant une heure environ ; dégraissez-la ; passez-la.

Faites un roux peu coloré avec le beurre et la farine ; mouillez avec la marinade passée, ajoutez la glace de viande ; laissez cuire pendant une demi-heure environ en dépouillant la sauce ; puis mettez la gelée de groseilles.

Laissez refroidir la marinade jusqu'à obtention d'une consistance serrée et masquez-en les noisettes. Tenez au frais pour que la marinade se solidifie.

Moulez, avec une partie de la gelée, un tronc de pyramide dans lequel vous aurez inséré une truffe (un petit pot à confitures peut servir de moule), disposez ce bloc au milieu d'un plat garni de gelée hachée ; dressez en couronne sur cette gelée les noisettes masquées avec la marinade et glacez-les avec le reste de la gelée fondue. Laissez prendre.

Décorez le pourtour du tronc de pyramide et les intervalles existant entre les noisettes avec un hachis de truffes et servez.

Ces noisettes de pré-salé dépassent comme finesse le filet de chevreuil le plus délicat. Le plat fait excellente figure dans les repas les plus soignés.

Gigot de mouton poché, sauce tomate alliacée au mirepoix.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de consommé,
250 grammes de purée de tomates concentrée,
100 grammes de jambon salé, non fumé,
100 grammes de noix de veau,
100 grammes de beurre,
30 grammes de sel gris,
30 grammes d' ail en gousses,
20 grammes de carotte,
20 grammes d' oignon,
10 grammes de farine,
5 litres d' eau,
1 gigot de pré-salé pesant 2 kilogr. 500 environ,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Piquez le gigot avec cinq gousses d'ail pesant ensemble 12 grammes environ, frottez-le extérieurement avec 3 grammes d'ail.

Mettez l'eau et le sel dans une marmite, faites bouillir ; puis plongez dedans le gigot et laissez-le cuire pendant une heure un quart, c'est-à-dire à raison d'une demi-heure de pochage par kilogramme de viande.

La sauce est une sauce tomate, corsée par un mirepoix fait avec veau, jambon, oignon, carotte, bouquet, relevée avec de l'ail, qu'on prépare de la façon suivante.

Coupez le veau et le jambon en petits morceaux.

Hachez fin oignon et carotte.

Mettez 50 grammes de beurre dans une casserole ; faites revenir dedans veau, jambon et légumes, saupoudrez avec la farine, ajoutez le bouquet, le reste de l'ail en gousses, salez, poivrez, mouillez avec le consommé, faites cuire pendant une heure et demie, puis passez le tout à la passoire fine ; ajoutez alors la purée de tomates et concentrez. Un instant avant de servir, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Servez le gigot au sortir de l'eau et envoyez à part la sauce dans une saucière.

Les haricots blancs nouveaux et les haricots verts accompagnent très bien ce plat ; à leur défaut, on peut encore donner des spaghetti.



On pourra faire pocher de même des côtelettes de mouton, mais alors il vaudra mieux ne pas les piquer d'ail ; on se bornera à les en frotter et à en mettre dans l'eau qui servira à les cuire.

Pour des côtelettes pesant 200 grammes environ, dix minutes de cuisson sont nécessaires et suffisantes.

Épaule de pré-salé au risotto.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de pré-salé désossée et coupée en tranches,
1 500 grammes de bon bouillon,
250 grammes de riz,
200 grammes de purée de tomates aromatisée,
100 grammes de beurre,
65 grammes de parmesan râpé,
65 grammes de gruyère râpé,
10 grammes d' oignon haché,
2 grammes de paprika,
sel.

Mettez le mouton dans une marmite avec le bouillon froid, placez la marmite

sur le feu, amenez rapidement le liquide à l'ébullition, puis continuez lentement la cuisson, qui doit durer en tout une heure et demie.

Retirez la viande, tenez-la au chaud ; réservez le bouillon.

En même temps, préparez le risotto. Lavez le riz, laissez-le tremper pendant une heure dans de l'eau froide, essuyez-le, séchez-le dans un linge.

Mettez dans une casserole le beurre et l'oignon ; faites cuire sans laisser prendre couleur, passez, puis ajoutez le riz, étalez-le au fond de la casserole, arrosez-le avec quelques cuillerées de bouillon ; chauffez en casserole découverte.

Lorsque le bouillon sera absorbé, agitez de façon à détacher les grains qui pourraient adhérer au fond, mouillez de nouveau avec un peu de bouillon et continuez ainsi jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Pendant la cuisson, assaisonnez avec le paprika et n'ajoutez de sel qu'après avoir goûté, car l'assaisonnement du bouillon peut être suffisant. Mettez enfin la purée de tomates et les fromages ; laissez cuire encore pendant quelques instants.

Le riz doit être moelleux et les grains entiers, non crevés.

Dressez sur un plat des couches alternées de risotto et de mouton, en terminant par une couche de risotto et servez.



Comme variante, on peut réserver une partie des deux fromages, en saupoudrer, à la fin, la couche supérieure de risotto et faire gratiner au four.

Le plat, gratiné ou non, diffère absolument aussi bien du ragoût d'épaule de mouton au riz, que de l'épaule de mouton au riz, et que du pilaf de mouton.

La viande non revenue, bouillie dans du bouillon, a un goût spécial. Le riz, aromatisé avec les tomates et le paprika, engraissé par le beurre, les fromages et le suc de la viande, l'accompagne on ne peut mieux, et l'ensemble constitue un plat délicieux, qu'on pourra rendre plus riche en incorporant au riz des émincés de truffe noire cuite dans du madère.

Côtelettes de mouton braisées.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de bouillon,
200 grammes de jarret de veau,
200 grammes de carottes coupées en rondelles,
100 grammes d' oignons coupés en rondelles,
100 grammes de lard à piquer,
30 grammes de beurre,

6 côtelettes de pré-salé parées, pesant ensemble 1 200 grammes environ,
3 clous de girofle,
2 bardes de lard, pesant ensemble 100 grammes environ,
1 feuille de laurier,
1 brindille de thym,
quatre épices,
sel et poivre.

Coupez le lard à piquer en lardons ; assaisonnez-les avec sel, poivre et quatre épices.

Piquez les côtelettes avec les lardons ; faites-les revenir légèrement, dans le beurre, sans les dorer.

Foncez une casserole avec l'une des bardes de lard, disposez dessus les côtelettes, le jarret de veau, les carottes, les oignons et les aromates, assaisonnez avec sel et poivre, au goût, mouillez avec le bouillon, couvrez avec la deuxième barde et laissez mijoter, en casserole fermée, à tout petit feu, pendant deux heures.

Retirez les côtelettes, dressez-les sur un plat, passez le jus, dégraissez-le, concentrez-le, goûtez-le, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, masquez-en les côtelettes et servez.

L'accompagnement indiqué de ces côtelettes est une purée d'oignons à la crème.

Gigot de mouton braisé, aux haricots.

Pour six personnes prenez :

1 litre 1/2 de haricots de Soissons frais,
1 litre 1/2 de bon jus ou de consommé,
1 gigot de pré-salé,
bouquet garni,
beurre,
ail, oignon, échalote, au goût,
sel et poivre.

Mettez le gigot dans un plat allant au feu ; disposez autour les haricots, salez, poivrez, ajoutez bouquet garni, ail, oignon, échalote, au goût, mouillez avec le jus ou le consommé. Faites cuire au four pendant autant de quarts d'heure que le gigot pèse de livres, en arrosant la viande à partir du moment où le liquide de cuisson ne la couvre plus. Lorsque le jus est presque complètement épuisé, ajoutez du beurre, par petites quantités, autant que les haricots pourront en absorber.

Servez dans le plat.



On pourrait à la rigueur préparer le plat avec des haricots secs, mais il n'aurait plus la même finesse. De plus, il faudrait, après avoir échaudé les haricots, les

faire cuire en partie séparément avant de les mettre avec le gigot, pour que leur cuisson fût achevée au four en même temps que celle de la viande.

Épaule de pré-salé farcie, braisée au madère.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' épaule de pré-salé non parée,
400 grammes de madère,
250 grammes de jambon fumé, cru, de Bayonne, de Prague ou d'York,
100 grammes de beurre,
100 grammes de carottes,
65 grammes d' oignons,
60 grammes de glace de viande,
30 grammes de fine champagne,
2 grammes d' ail,
bouillon,
crépine de porc,
sel et poivre.

Parez l'épaule, désossez-la ; réservez les déchets.

Hachez le jambon, ajoutez-y 5 grammes d'oignon et un demi-gramme d'ail hachés, saupoudrez d'un demi-gramme de poivre et farcissez avec ce mélange l'épaule désossée.

Garnissez d'une crépine la partie de la viande non recouverte de peau, ficelez, piquez avec le reste de l'ail. Faites revenir l'épaule ainsi apprêtée pendant une demi-heure dans le beurre ; flambez ensuite avec la fine champagne, ajoutez les déchets de l'épaule, les carottes et le reste des oignons coupés en tranches ; laissez dorer ; mouillez avec le madère et du bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, couvrez et faites braiser, au four, à feu modéré, pendant deux heures, en arrosant de temps en temps avec la cuisson. Dégraissez alors la sauce, passez-la, goûtez pour l'assaisonnement, rectifiez-le s'il est nécessaire, retirez les ficelles, les clous d'ail et la crépine, dressez l'épaule sur plat, masquez-la avec la sauce et servez.

C'est un plat de famille soigné.

Dolma ou Warack Malfouff à la parisienne.

Ce plat, qui appartient à la cuisine orientale, porte en Turquie le nom de « Dolma » et en Algérie celui de « Warack Malfouff ».

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de filet de pré-salé non désossé,
300 grammes de purée de tomates concentrée,
125 grammes de riz,
125 grammes de beurre,
10 grammes d' ail,
10 grammes de sel,
2 grammes de paprika,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre de consommé,
12 feuilles blanches de chou frisé saines et sans déchirure.
muscade.

Désossez le filet sans le dégraisser ; hachez fin viande et graisse ; réservez les os. Ajoutez au hachis le riz cru, le beurre, le sel, le poivre, le paprika et de la muscade au goût, mélangez bien, puis divisez la masse obtenue en douze parties que vous roulerez en forme de saucisses.

Faites blanchir les feuilles de chou pendant trois minutes dans de l'eau bouillante ; enlevez-en les grosses côtes ; enrobez chaque saucisse dans une feuille de chou.

Mettez au fond d'une casserole les os et l'ail, disposez dessus les dolma, masquez-les avec la purée de tomates, mouillez avec le consommé de manière que tout baigne dans le liquide. Couvrez la préparation avec une assiette plus petite que la casserole afin d'empêcher les warack de monter à la surface et mettez le couvercle de la casserole.

Faites cuire pendant une demi-heure à feu vif, puis continuez la cuisson à petit feu pendant quatre heures ; le jus doit alors être très réduit.

Retirez les warack avec précaution afin de ne pas les abîmer, dressez-les sur un plat chaud, versez dessus le jus bien dégraissé et servez aussitôt.

La préparation ci-dessus diffère de la préparation orientale par la qualité du mouton, la finesse du jus employé et par l'assaisonnement dans lequel le paprika remplace le cayenne mal supporté par beaucoup d'estomacs.

Épaule de mouton marinée, braisée à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de mouton, désossée et roulée,
1 000 grammes de crème épaisse,
30 grammes de beurre,

10 grammes de farine,
la moitié des éléments de la marinade, p. 514.
sel et poivre.

Préparez la marinade comme il est dit p. 515 ; mettez dedans l'épaule ; laissez-la pendant 48 heures.

Retirez la viande de la marinade, essuyez-la, faites-la revenir dans le beurre, saupoudrez-la avec la farine, puis mouillez avec la marinade passée. Faites braiser à petit feu jusqu'à la moitié de la cuisson, en retournant la viande plusieurs fois.

Mettez alors la crème ; achevez la cuisson de l'ensemble à petit feu. Goûtez la sauce et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il y a lieu.

Servez avec accompagnement de riz aux cèpes ou aux morilles.

Salmis de pré-salé, sauce piquante.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes de pré-salé désossé : gigot, selle ou épaule,
500 grammes de bon consommé,
200 grammes de vin blanc,
50 grammes de glace de viande,
40 grammes de cornichons hachés,
30 grammes d' échalotes hachées,
25 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre,
3 décigrammes d' ail,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 décigramme de cayenne.

Faites revenir les échalotes et l'ail dans le beurre, mettez ensuite la farine, laissez dorer ; puis mouillez avec le vinaigre et le vin ; enfin, ajoutez le consommé. Laissez bouillir pendant une vingtaine de minutes, passez, ajoutez la glace de viande, le poivre et le cayenne ; remettez la sauce sur le feu pendant trois quarts d'heure environ ; dépouillez-la soigneusement.

En même temps, faites rôtir la viande et arrêtez l'opération un peu avant la fin de la cuisson.

Dégraissez le jus de cuisson et ajoutez-le à la sauce.

Coupez la viande en tranches que vous disposerez dans un plat allant au feu ; versez dessus la sauce passée au chinois ; chauffez le tout pendant un quart d'heure sans laisser bouillir. Au dernier moment, ajoutez les cornichons. Servez dans le plat.

Envoyez en même temps un légumier de riz sauté au beurre, p. 710.

Ce salmis diffère absolument comme goût de toutes les autres préparations de mouton ; la sauce est fine et moelleuse et le riz est un excellent accompagnement.

Civet de mouton mariné.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de champignons de couche,
250 grammes de lard de poitrine,
200 grammes de sang de porc,
150 grammes de beurre,
100 grammes de fumet de venaison [1],
70 grammes de farine,
2 foies de lapin,
1 beau gigot de mouton,
éléments de la marinade, p. 514,
jus de citron,
sucre,
sel et poivre.

Préparez la marinade.

Coupez le gigot en morceaux pesant 100 grammes en moyenne ; mettez-les à mariner pendant le temps nécessaire, suivant la température, puis sortez-les, égouttez-les ; passez la marinade, réservez-la.

Coupez le lard en petites languettes.

Faites revenir dans le beurre le mouton et le lard pendant une vingtaine de minutes, saupoudrez avec la farine, laissez mijoter pendant vingt-cinq minutes, en remuant fréquemment ; mouillez ensuite avec la marinade réservée, salez, poivrez au goût, et continuez la cuisson à petit feu pendant une heure et demie.

Un quart d'heure avant la fin, mettez les champignons épluchés et passés au jus de citron.

Écrasez les foies de lapin, mélangez-les avec le sang de porc et le fumet de venaison, ajoutez le tout à la cuisson, goûtez, complétez l'assaisonnement, mitigez, s'il y a lieu, l'âcreté due au vin de la marinade avec un peu de sucre, donnez un léger bouillon, puis servez en envoyant en même temps un plat de riz sec.

---

1. On prépare le fumet de venaison pendant la période de la chasse avec des débris de venaison rôtie au four. On fait cuire ces débris dans de l'eau avec des légumes, pendant plusieurs heures ; on passe le jus et on le fait réduire à glace ; enfin, on le conserve en boîtes soudées.

On prépare de la même façon le fumet de gibier.

Ce civet, qui peut soutenir la comparaison avec les meilleurs civets de venaison, est très bon le jour même, mais il est encore meilleur réchauffé au bain-marie, le lendemain.

Épaule de mouton aux navets.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de mouton désossée et roulée,
1 500 grammes de navets,
100 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
1 litre de bon bouillon,
sucre en poudre,
sel et poivre.

Faites revenir la viande dans 30 grammes de beurre, enlevez la graisse, flambez avec le cognac, puis mouillez avec le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire pendant deux heures environ (avec du pré-salé tendre, une heure trois quarts suffit ; avec du mouton un peu ferme, il faut un peu plus de deux heures).

En même temps, épluchez les navets, roulez-les dans du sucre en poudre, mettez-les dans une sauteuse avec le reste du beurre et faites-les dorer, à feu vif, en surveillant l'opération pour éviter un coup de feu intempestif.

Si vous disposez de navets nouveaux, ajoutez-les dans la casserole une demi-heure seulement avant de servir ; si les navets sont vieux, il peut falloir une heure de cuisson et même davantage.

Inutile de dire que le plat est particulièrement bon quand il est préparé avec du pré-salé et des navets nouveaux.

Épaule de mouton au riz.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épaule de mouton désossée et roulée,
250 grammes de riz,
30 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
1 litre de bon bouillon,
sel et poivre.

Faites revenir la viande, dans le beurre, dégraissez après l'opération, puis flambez la viande avec le cognac, mouillez avec le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire pendant deux heures environ.

Faites blanchir le riz pendant un quart d'heure dans 3 litres d'eau additionnée de sel gris, rafraîchissez-le ensuite à l'eau froide, puis mettez-le avec le mouton un quart d'heure avant de servir ; il absorbera tout le jus de cuisson du mouton. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu, et servez.

Plat de famille très recommandable.



Comme variante, on pourra, dans la saison, mélanger des petits pois au riz. On prendra les mêmes éléments que précédemment, plus 1 kilogramme de petits pois en cosses. On commencera de la même manière la confection du plat ; une heure avant de servir, on mettra les pois écossés dans la casserole où cuit le mouton et l'on continuera l'opération jusqu'à la fin, conformément aux indications données ci-dessus.

Épaule de mouton au pilaf, ou pilaf de mouton.

On peut faire du mouton au pilaf des deux façons suivantes :

1° Préparez des brochettes de chair de mouton, en alternant des parties grasses avec des parties maigres et en mettant entre elles des feuilles de sauge ou de laurier, puis faites-les rôtir devant un bon feu en les graissant avec du beurre assaisonné et aromatisé, plus ou moins, avec de l'ail et de l'oignon.

2° Faites revenir dans une poêle, avec du beurre, d'abord de l'oignon haché, puis de la chair de mouton coupée en petits cubes ; mouillez avec du bouillon de bœuf, de mouton et de volaille, ajoutez de la pulpe de tomates, assaisonnez au goût et achevez la cuisson.

Dans les deux cas, pendant que le mouton cuit, apprêtez du riz en pilaf, comme il est dit p. 712, dressez-le sur un plat, disposez au milieu les morceaux de mouton, arrosez avec la sauce et servez.

Épaule de mouton à l'ail.

Piquez une épaule de mouton avec des lardons assaisonnés et de l'ail.

Faites-la revenir dans du beurre, flambez-la avec du cognac, ajoutez ensuite

des carottes, des navets, du céleri, du vin de Porto, un peu de cognac, du sel, du poivre, des épices, un bouquet garni et laissez cuire à petit feu, en casserole couverte, pendant deux heures. Mettez alors une vingtaine de gousses d'ail, que vous aurez fait bouillir au préalable dans de l'eau et que vous aurez égouttées ; continuez la cuisson pendant une heure encore, réduisez la sauce, passez-la ; dressez l'épaule sur un plat et servez.

Envoyez en même temps un légumier de haricots blancs au beurre.

Ragoût de mouton aux pommes de terre ou aux navets.

Le ragoût de mouton est essentiellement un plat de famille. Certaines personnes prétendent en faire un plat distingué en employant pour sa préparation des morceaux de choix, tels que du gigot ou des côtelettes premières. A mon avis, c'est une erreur, les côtelettes et le gigot étant meilleurs rôtis ou grillés. Les morceaux les plus indiqués pour le ragoût sont l'épaule et la poitrine (hauts de côtelettes), auxquels on peut adjoindre quelques côtelettes secondes.

Le ragoût de mouton peut être préparé aux pommes de terre ou aux navets.

Voici une formule de ragoût aux pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de hauts de côtelettes pas trop gras, ou bien le même poids d'un mélange de hauts de côtelettes et d'épaule, ou encore le même poids d'un mélange de hauts de côtelettes et de côtelettes secondes coupées en morceaux,
1 000 grammes de pommes de terre,
1 000 grammes de bouillon,
125 grammes de lard de poitrine maigre, coupé en petits cubes,
125 grammes d' oignons,
60 grammes de beurre,
40 grammes de graisse de porc,
25 grammes de sel gris,
20 grammes de farine,
1 gr. 50 de poivre fraîchement moulu,
1 bouquet garni, comprenant 30 grammes de persil en branche, 2 grammes de thym et 2 grammes de laurier,
1 petite gousse d'ail.

Enlevez la peau des morceaux de mouton et mettez la viande seule dans une sauteuse afin de la dégraisser à fond, à la chaleur.

Faites revenir le lard dans la graisse de porc.

Mettez dans une casserole le beurre et les oignons, retirez-les lorsqu'ils auront pris couleur[1], ajoutez alors la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, remettez les oignons, ajoutez la viande dégraissée, les lardons revenus, le bouquet garni, l'ail, le sel et le poivre.

Faites cuire à feu vif pendant une demi-heure, en ayant soin que le tout soit couvert par le liquide ; puis mettez les pommes de terre pelées et laissez cuire encore pendant une demi-heure en maintenant toujours suffisamment de liquide. Un quart d'heure avant la fin, réduisez la sauce, dégraissez encore, passez, goûtez et complétez l'assaisonnement qui doit être légèrement relevé.

Donnez des assiettes chaudes et servez.

J'emploie de préférence pour le ragoût de mouton aux pommes de terre ou aux navets les hauts de côtelettes qui donnent au plat une saveur toute particulière et nourrissent bien les légumes qui les accompagnent ; le seul inconvénient de ces morceaux est d'être gras, mais il est facile d'y remédier en les dégraissant soigneusement dès le début de l'opération.

Les côtelettes secondes et l'épaule fournissent des morceaux plus charnus.

Le lard de poitrine qui entre dans la préparation plaît généralement et l'assaisonnement un peu corsé du plat le relève agréablement.

Enfin, les pommes de terre, qui accompagnent la viande, donnent à l'ensemble un caractère confortable, qui convient à la cuisine familiale et attire sur lui l'attention bienveillante des amateurs sans prétention.



On peut également préparer le ragoût de mouton aux navets.

On l'apprête comme le ragoût aux pommes de terre, mais avec les différences suivantes : les navets, après avoir été épluchés, doivent être roulés dans du sucre en poudre, puis dorés à la poêle dans du beurre. On les ajoute alors au ragoût ; mais ici la cuisson de l'ensemble doit durer une heure au moins et quelquefois plus, si les navets sont un peu fermes. Tout le reste de la préparation reste le même.



Enfin, on peut faire le ragoût de mouton jardinière, en employant comme légumes un mélange de pommes de terre, carottes, navets, haricots verts, petits pois, petits champignons, pointes d'asperges, etc.

C'est particulièrement bon avec des légumes nouveaux.

---

1. On peut également ne pas faire dorer les oignons ; c'est une question de goût.

Ragoût de mouton au riz.

Si les hauts de côtelettes conviennent pour le ragoût aux pommes de terre ou aux navets, l'épaule de mouton, qui présente incontestablement l'avantage de fournir des morceaux très charnus, semble plus indiquée pour le ragoût au riz, dans lequel le riz est cuit à part.

Voici deux façons de le préparer.

1° Pour quatre à six personnes prenez :

1 000 grammes d' épaule de mouton,
1 000 grammes de bouillon,
500 grammes de champignons de couche,
125 grammes d' oignons,
100 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
20 grammes de sel gris,
1 gr. 25 de poivre fraîchement moulu,
1 bouquet garni,
1 petite gousse d'ail.

Faites revenir l'épaule de mouton coupée en morceaux dans 30 grammes de beurre.

Faites dorer les oignons dans le reste du beurre, enlevez-les ensuite, puis mettez la farine, laissez roussir, mouillez avec le bouillon, remettez les oignons, l'épaule revenue à part, le bouquet garni, l'ail, le sel, le poivre, et continuez la cuisson pendant une heure.

Dégraissez, passez la sauce, mettez les champignons épluchés, goûtez, complétez l'assaisonnement et faites cuire encore pendant une vingtaine de minutes.

Servez avec un plat de riz sec, p. 707.

2° Remplacez les 500 grammes de champignons de couche par 500 grammes de groseilles à maquereau vertes.

Commencez l'opération comme ci-dessus. Après une heure de cuisson, dégraissez, passez la sauce, ajoutez les groseilles et laissez cuire encore pendant une demi-heure.

Servez avec un plat de riz aux cèpes, p. 708.

Ce ragoût diffère essentiellement du précédent par l'introduction des groseilles

vertes, qui pourraient du reste être remplacées par d'autres baies acidulées ou même par du jus de citron. Le rôle de l'élément acide est de combattre les fâcheux effets de la graisse de mouton que certains estomacs digèrent difficilement et de rendre le plat plus sapide.

Les groseilles donnent à la préparation une petite allure exotique, le riz aux cèpes l'accompagne parfaitement et le plat ainsi combiné est à la fois original et bon.

Agneau sauté, à la macédoine de légumes.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' épaule d'agneau,
75 grammes de gelée de veau et volaille,
60 grammes d' oignons,
50 grammes de beurre,
macédoine de légumes,
sel et poivre.

Préparez une macédoine de légumes à la crème, comme il est dit p. 773.

Coupez l'agneau en morceaux, faites-le sauter dans le beurre, avec les oignons, pendant une demi-heure environ ; assaisonnez avec sel et poivre. Lorsque la viande est à point, dégraissez, puis mettez la gelée de veau et volaille. Chauffez sans laisser bouillir.

Dressez les morceaux d'agneau sur un plat chaud, masquez-les avec la sauce passée, disposez autour la macédoine de légumes et servez.

Côtelettes d'agneau à la Villeroi[1].

Prenez un carré d'agneau de Pauillac de deux mois, bien blanc et bien gras ; faites-le rôtir ; débitez-le en côtelettes ; laissez-les refroidir. Enrobez chaque côtelette dans de la sauce allemande concentrée et rendue plus consistante par l'addition de pied de veau aux éléments qui la constituent ; laissez prendre. Passez les côtelettes, ainsi enrobées, successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie

1. On désigne sous le qualificatif de « à la Villeroi » des préparations culinaires dont la création est attribuée au chef des cuisines du maréchal de Villeroi.

Les éléments du plat, cuits ou non au préalable, sont d'abord enrobés dans une sauce serrée, puis panés et dorés dans du beurre, ou frits.

de pain rassis tamisée additionnée ou non de fromage de Gruyère râpé et faites-les dorer dans du beurre des deux côtés.

Dressez les côtelettes en couronne sur un plat décoré ou non de persil frit et servez-les telles quelles ou accompagnées d'une sauce, au goût.



Comme variantes, on pourra ajouter à la sauce Villeroi ordinaire ci-dessus des truffes, de la purée de tomates, de la purée d'oignons, de l'appareil d'Uxel, du mirepoix, etc.

On pourra aussi transformer la sauce Villeroi en une véritable farce en y incorporant du coulis de volaille.



On peut apprêter de même du chevreau et du poulet.



Certains légumes tels que fonds d'artichauts, pommes de terre farcies ou non pourront être traités de même.



On peut également préparer dans le même esprit des filets ou des tranches minces de poissons, des huîtres, etc., mais, dans ces cas, la sauce qui les enrobera sera constituée par une réduction d'un mélange de béchamel maigre et de fond de poisson liée avec des jaunes d'œufs. Les filets ou les tranches minces ainsi enrobés et panés seront cuits rapidement dans de la friture très chaude.

Gigot d'agneau braisé, aux oignons.

Pour quatre à cinq personnes prenez :

800 grammes de bouillon,
100 grammes de sauce tomate,
90 grammes de beurre frais,
50 grammes de jus de viande,
50 grammes de fine champagne,
6 grammes de sucre en poudre,
2 gr. 50 de fécule,

30 petits oignons, pesant chacun 5 à 6 grammes,
3 gros oignons, pesant ensemble 250 grammes,
1 gigot d'agneau de Pauillac, pesant, non paré, 1 kilogramme environ,
sel et poivre.

Mettez le gigot dans une braisière avec 30 grammes de beurre, les trois gros oignons et 200 grammes de bouillon; ajoutez un peu de sel et de poivre; laissez mijoter.

Après une heure et demie, retirez les oignons, réduisez le jus et faites dorer la viande de tous les côtés. Lorsque le gigot a bien pris couleur, ajoutez 400 grammes de bouillon, la fine champagne, le jus de viande et la sauce tomate; laissez mijoter encore pendant une heure et demie.

Durant la cuisson du gigot, faites sauter dans une casserole les 60 petits oignons avec le reste du beurre, saupoudrez avec le sucre, mouillez avec le reste du bouillon, moins 20 grammes que vous réserverez, et laissez cuire de façon à conserver les oignons entiers.

Lorsqu'ils seront tendres, activez le feu, réduisez le jus, faites prendre aux oignons une belle couleur jaune, tout en les remuant constamment pour empêcher qu'ils s'attachent à la casserole; mouillez ensuite avec 200 grammes de jus de cuisson du gigot, liez la sauce avec la fécule délayée dans le bouillon froid réservé et, dix minutes avant de servir, versez le tout dans la braisière.

Dressez le gigot sur un plat, masquez-le avec la sauce et disposez autour les oignons comme garniture.

Ce gigot est tellement fondant qu'on peut le manger à la cuiller.

Gigot d'agneau de lait à l'ananas, braisé au porto.

Prenez un gigot d'agneau bien fin; désossez-le, parez-le et, avec un instrument en corne, soulevez-en la peau et introduisez des tranches d'ananas frais entre cuir et chair.

Mettez-le dans une casserole avec du beurre, des carottes et un peu d'oignon; faites prendre couleur; puis disposez le tout dans une braisière; mouillez avec du porto blanc; salez, poivrez et laissez cuire à petit feu pendant deux heures en arrosant avec le jus durant la cuisson.

Dressez le gigot sur un plat, passez dessus la sauce et servez avec du riz sec.

C'est un plat curieux qui procure une sensation inédite.

Chaud-froid[1] d'agneau de lait.

Préparez d'abord une bonne gelée de la façon suivante : mettez dans une casserole du beurre, du veau et des os de veau, des oignons, des carottes, un bouquet garni ; faites pincer au four, mouillez avec du consommé ; laissez mijoter pendant 5 à 6 heures. Ajoutez ensuite du porto blanc et continuez la cuisson pendant le même laps de temps. Concentrez et dépouillez bien le jus. Un quart d'heure avant la fin, corsez avec un petit verre de vieille fine champagne par litre de jus.

Prenez un jeune agneau ; videz-le, coupez-lui tête et pattes ; mettez dans l'intérieur des herbes aromatiques hachées : thym, serpolet, marjolaine, etc., salez, poivrez ; cousez les orifices et faites rôtir l'agneau à la broche devant un grand feu de bois en le caressant simplement avec un petit drapeau trempé dans de la graisse additionnée de jus de citron.

Faites cuire du foie gras dans du porto blanc ; passez-le en purée avec des feuilles d'estragon.

Lorsque l'agneau est cuit, détachez-en la selle et mettez à sa place la purée de foie gras ; découpez la selle ; remettez-la en place au-dessus de la purée de foie gras ; masquez le tout avec la gelée, décorez avec des truffes cuites dans du porto et laissez prendre.

Garnissez le plat avec des barquettes de salade de légumes à la mayonnaise.

C'est très délicat.

Filets mignons de porc panés, grillés, sauce Robert[2].

Pour six personnes prenez :

300 grammes de sauce demi-glace, p. 456,
200 grammes de chablis ou de pouilly sec,

1. L'étymologie du mot chaud-froid est incertaine. Les uns prétendent que ce serait un nommé Chaufroix ou Chaufroid qui le premier aurait préparé le plat, et ils écrivent le mot comme le nom ; d'autres soutiennent que ce vocable bizarre signifie que le mets, préparé à chaud, doit être servi froid, étymologie simpliste et manquant de précision car, dans ces conditions, il serait applicable à toutes les substances cuites qu'on mange froides.

En réalité, le mot chaud-froid, dont nous ignorerons probablement toujours l'origine, sert à désigner des pièces montées, plus ou moins décorées, composées le plus souvent de membres d'agneau, de volaille, de gibier ou encore de petits gibiers entiers, en aspic.

2. La sauce Robert était connue déjà sous Charles VI. Les préparations modernes de cette sauce diffèrent sensiblement comme finesse de la sauce primitive.

50 grammes de beurre,
12 filets mignons de porc, parés,
1 oignon moyen,
lard à piquer,
mie de pain rassis tamisée,
moutarde,
cayenne ou paprika,
sel, poivre.

Piquez les filets mignons de fins lardons assaisonnés de sel et de poivre ; passez-les d'abord dans 25 grammes de beurre fondu et légèrement tiède, puis dans de la mie de pain rassis tamisée.

Préparez la sauce. Ciselez l'oignon, faites-le dorer doucement dans le reste du beurre, mouillez ensuite avec le vin, réduisez le liquide au quart de son volume, puis ajoutez la sauce demi-glace. Laissez mijoter le tout pendant environ une demi-heure. Passez la sauce au chinois, mettez-la au point, hors du feu, avec moutarde, cayenne ou paprika, au goût, mélangez bien. Tenez la sauce au chaud au bain-marie.

Faites griller les filets mignons, dressez-les sur un plat, entourez-les de 12 tomates farcies de champignons grillés, p. 766 et servez. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.



On peut préparer de même une sauce Robert maigre pour le poisson, en remplaçant la sauce demi-glace par du fond de poisson très concentré et lié.

Côtelettes de porc grillées, à la purée de poireaux.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de poireaux (le blanc seulement),
100 grammes de beurre,
45 grammes de bon jus de viande,
10 grammes de farine,
4 côtelettes de porc panées,
sel et poivre.

Faites cuire les poireaux dans 3 litres d'eau salée à raison de 15 grammes de sel gris par litre, pendant le temps nécessaire pour les bien cuire ; pressez-les pour leur enlever tout excès d'eau ; hachez-les ; séchez-les ensuite un peu dans une

casserole, sur le coin du fourneau, pendant une heure environ; puis, réduisez-les en purée, passez-les; réservez-en 30 grammes pour la sauce.

Incorporez au reste de la purée 75 grammes de beurre, salez et poivrez, mettez par exemple 5 grammes de sel et 1 gramme de poivre.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine; mouillez avec le jus de viande, assaisonnez avec 3 grammes de sel et 2 décigrammes de poivre, si le jus n'est ni trop salé, ni trop poivré, et mélangez-y les 30 grammes de purée réservée.

Pendant les dernières opérations, faites griller les côtelettes telles quelles; assaisonnez-les.

Dressez les côtelettes sur la purée et envoyez la sauce à part.

La purée de poireaux remplace ici la classique purée d'oignons et la sauce aux poireaux, que j'appellerai sauce « Mérite agricole », remplace la sauce Soubise[1].

Paupiettes de porc rôties.

Pour quatre personnes prenez :

750 grammes de filet de porc ou de jambon frais, en quatre tranches parées,
150 grammes de crème,
4 bardes de lard,
moutarde,
mie de pain rassis tamisée,
jus de citron,
sel, poivre, paprika.

Enduisez de moutarde chaque tranche de porc sur les deux faces; saupoudrez-les de mie de pain; roulez-les en paupiettes; bardez-les, ficelez-les.

Tenez-les au frais pendant 24 heures, puis faites-les rôtir à la broche en les arrosant avec la crème acidulée par du jus de citron et assaisonnée avec sel, poivre et paprika, au goût.

Dégraissez la sauce; enlevez des paupiettes les ficelles et les résidus de bardes. Servez, avec accompagnement de choucroute au naturel, par exemple.

Jambon en croûte.

Pour douze personnes prenez :

1° 200 grammes d' oignons,
200 grammes de carottes,

---

1. La sauce Soubise est une sauce au jus, à la purée d'oignons.

50 grammes de persil,
2 grammes de thym,
1 bouteille de vin blanc,
1 bouteille de madère, de xérès ou de marsala, au goût,
6 échalotes,
4 feuilles de laurier.
2 gousses d'ail,
1 jambon pesant environ 4 kilogrammes;

2° pour la croûte :

750 grammes de farine,
500 grammes de lait,
250 grammes de beurre,
20 grammes de sel,
2 œufs frais.

Faites cuire le jambon aux trois quarts. Pour faire cette opération, mettez-le dans une jambonnière avec de l'eau, amenez à ébullition; au premier bouillon, retirez l'eau qui emportera l'excès de sel du jambon; remplacez-la par d'autre eau bouillante, ajoutez le vin blanc, les légumes et les aromates, puis continuez la cuisson pendant un temps calculé à raison d'une demi-heure par kilogramme de jambon.

Laissez refroidir le jambon dans sa cuisson.

Retirez-le, parez-le, enlevez la couenne.

Préparez une pâte avec les éléments indiqués pour la croûte; enveloppez le jambon avec cette pâte en lui conservant sa forme, décorez la surface à la pince et faites cuire au four pendant une heure et demie.

Décalottez alors le jambon, coupez en tranches les parties mises à nu, arrosez-les avec un peu de madère, de xérès ou de marsala, tiédi au préalable, puis glacez-les au four.

Servez avec des épinards ou des pointes d'asperges et envoyez en même temps une saucière de sauce madère, xérès ou marsala, p. 459.

Porc aux choux.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes de chou coupé comme pour la choucroute, mais en morceaux plus gros,
600 grammes de pointe de porc frais, coupée en morceaux,
200 grammes de sel gris,
60 grammes de cèpes secs,

50 grammes de beurre,
50 grammes de vin blanc,
15 grammes de farine,
7 grammes de poivre fraîchement moulu.

Mettez le chou dans un vase avec le sel; gardez au frais pendant trente-six heures. Au bout de ce temps, enlevez le chou et lavez-le rapidement à l'eau froide.

Mettez le porc et le chou dans une casserole, chauffez, mélangez; puis, mouillez avec le vin blanc, poivrez et laissez mijoter à petit feu pendant sept heures.

Réchauffez le tout le lendemain.

Faites tremper les cèpes, coupez-les en morceaux, ajoutez-les au chou au bout d'une heure de réchauffage, et continuez la cuisson pendant deux heures environ.

Un quart d'heure avant la fin, faites un roux avec le beurre et la farine, incorporez-le au contenu de la casserole et servez.

Saucisses au vin blanc.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de saucisses longues, ce qui correspond à une douzaine de saucisses, en moyenne.
400 grammes de vin blanc,
100 grammes de beurre,
100 grammes d' oignons,
40 grammes de glace de viande,
20 grammes de purée de tomates aromatisées,
10 grammes de farine,
pain anglais.

Faites fondre 80 grammes de beurre dans une poêle, mettez dedans les saucisses et les oignons pelés et émincés; laissez cuire ensemble, à petit feu, pendant une dizaine de minutes, puis retirez les saucisses et tenez-les au chaud. Mettez alors la farine, mouillez avec le vin blanc, faites réduire, ajoutez ensuite la glace de viande et la purée de tomates; laissez mijoter et réduire encore, puis passez et finissez la sauce avec le reste du beurre.

Dressez les saucisses sur des canapés de mie de pain anglais, dorés dans du beurre et disposés sur un plat, masquez avec la sauce et servez.

Petits sandwichs chauds au jambon et au fromage.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de pain anglais,
125 grammes de beurre fin,
100 grammes de jambon anglais, coupé en feuilles minces,
50 grammes de gruyère râpé.

Enlevez la croûte du pain anglais et découpez la mie en huit tranches. Taillez ensuite chacune de ces tranches en quatre, soit perpendiculairement aux axes en morceaux carrés, soit diagonalement en morceaux triangulaires. Beurrez les trente-deux tranches sur une face, saupoudrez de fromage râpé, puis interposez entre deux tranches ainsi apprêtées, faces beurrées en dedans, une feuille de jambon, et faites prendre couleur, dans du beurre, à la poêle, sur un feu doux. Au bout de deux minutes et demie les sandwichs seront convenablement dorés d'un côté; retournez-les, faites-les dorer de même de l'autre côté et servez.

C'est un excellent hors-d'œuvre chaud.

Croûte au jambon et au foie gras.

Préparez une croûte comme pour une tarte, mais pas sucrée; emplissez-la d'un corps inerte; faites-la cuire.

Garnissez-en le fond d'une couche de purée de foie gras cuit au porto, mettez dessus un mélange de petits cubes de jambon de Bayonne blanchi et revenu et de petits cubes de truffe cuite dans du porto; masquez le tout avec une béchamel grasse additionnée ou non d'un peu de parmesan râpé et faites gratiner au four.



On pourra faire dans le même esprit des petites croûtes ou des tartelettes de ris de veau truffé au foie gras, à la sauce suprême.

Chaussons au jambon.

Coupez en morceaux des tranches de jambon fumé, cuit au vin blanc.

Pelez des truffes et faites-les cuire dans du madère.

Prenez un beau foie gras d'oie ; piquez-le de baguettes de truffes cuites et coupez-le en tranches.

Préparez la croûte des chaussons, comme il est dit p. 289.

Mettez sur la moitié de chaque rond de pâte une couche de jambon et par-dessus une tranche de foie gras. Fermez les chaussons ; réservez dans chacun une ouverture de 2 centimètres et demi de diamètre avec couvercle, comme cela se fait pour les bouchées et faites cuire au four.

Quand les chaussons seront cuits, emplissez-les, par l'orifice, d'une sauce Périgueux [1], à laquelle vous aurez ajouté du fumet de gibier, puis servez.

Petits pains à la saucisse.

Préparez de la pâte à pain avec de la farine, de l'eau, un peu de levain et de sel ; pétrissez bien.

Divisez la pâte en morceaux pesant 50 grammes environ ; aplatissez-les un peu, mettez sur chacun une saucisse crue que vous enfermerez dans la pâte. Laissez-les reposer pendant une demi-heure, puis faites-les cuire au four chaud.

C'est un excellent en cas pour excursions à la campagne.



On peut préparer de même des petits pains à la viande.

Coupez des tranches de viande crue, juteuse, de grandeur convenable ; assaisonnez-les ; enrobez-les dans de la pâte et faites-les cuire au four.



---

1. Pour préparer la sauce Périgueux, prenez :

300 grammes de jambon de Bayonne,
200 grammes de bon jus,
200 grammes de madère,
40 grammes de beurre,
30 grammes de farine,
1 oignon coupé en rouelles,
1 échalote,
truffes à volonté,
sel et poivre.

Faites cuire les truffes dans le madère ; hachez-les.

Faites un roux avec le beurre et la farine, ajoutez l'oignon et l'échalote, laissez dorer légèrement, puis mettez le jambon coupé en petits morceaux, mouillez avec le madère et le jus ; laissez cuire. Dépouillez la sauce, c'est-à-dire enlevez les peaux qui se forment à la surface, concentrez-la, passez-la ; goûtez et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre, puis ajoutez les truffes.

En remplaçant la pâte à pain par de la pâte feuilletée et la saucisse par une feuille de jambon enrobée dans un hachis de filet de porc, lard et veau, on aura ce qu'on appelle les « Friands ».

Boulettes au jambon.

Pour trois personnes prenez :

250 grammes de mie de pain blanc ou bis,
200 grammes de beurre,
150 grammes de lait,
150 grammes de jambon cru,
10 grammes d' un mélange en parties égales de cerfeuil, ciboule et persil hachés,
2 œufs frais,
chapelure,
farine,
sel et poivre.

Faites bouillir le lait.

Découpez dans la mie de pain des petits cubes ; faites-les dorer dans 100 grammes de beurre, puis mettez-les dans le lait bouillant ; laissez tremper. Écrasez la mie de pain dans le lait, incorporez-y les œufs l'un après l'autre, triturez afin d'obtenir une pâte homogène.

Faites revenir, dans 50 grammes de beurre, le jambon coupé en petits morceaux, le cerfeuil, la ciboule et le persil hachés ; mélangez le tout à la pâte précédente ; goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il est nécessaire, avec sel et poivre.

Préparez avec ce mélange des boulettes de la grosseur d'un abricot ; roulez-les dans de la farine et plongez-les pendant 5 minutes dans de l'eau salée bouillante.

Égouttez-les, dressez-les sur un plat et masquez-les avec de la chapelure revenue dans le reste du beurre.

Servez en envoyant en même temps une saucière de jus de viande et un ravier de gruyère ou de parmesan râpé.



Comme variante, on peut faire frire les boulettes dans de la graisse et les servir avec une sauce tomate, par exemple.

Rillons.

Les rillons sont constitués par des morceaux plus ou moins cubiques de porc entrelardé cuit dans sa propre graisse.

Pour cinq à six personnes prenez :

1 500 grammes de poitrine de porc frais, pas trop grasse,
20 grammes de sel gris,
1 gr. 50 de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de sauge en poudre,
1 décigramme de quatre épices.

Coupez la poitrine de porc en carrés de 5 à 6 centimètres de côté ; enlevez les os. Faites revenir à petit feu les morceaux de poitrine dans une marmite de façon à les dorer de tous les côtés, ce qui demande une demi-heure environ. Égouttez la graisse ; salez, poivrez, ajoutez épices et sauge, couvrez la marmite et faites cuire doucement pendant une heure à une heure et demie. Découvrez la marmite, activez le feu afin de sécher les rillons. Enlevez-les, mettez-les sur un plat, laissez-les refroidir.



On obtiendra des rillons plus fins en prenant :

1 500 grammes de porc frais entrelardé,
125 grammes de vin blanc sec,
30 grammes de bon cognac,
20 grammes de sel gris,
1 gr. 50 de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de sauge en poudre,
1 décigramme de quatre épices,
1 échalote hachée (facultatif).

Apprêtez et faites revenir la poitrine comme ci-dessus : égouttez la graisse, flambez ensuite avec le cognac, mouillez avec le vin et continuez le reste de l'opération comme il est dit plus haut.



On sert les rillons comme hors-d'œuvre.

Rillettes.

Les rillettes sont constituées par de la viande de porc entrelardée et aromatisée cuite dans sa propre graisse, hachée et passée au tamis avec la graisse qu'elle a rendue. Elles sont additionnées presque toujours de foie de porc cuit à part et passé au tamis.

On peut encore ajouter aux rillettes d'autres viandes, de la volaille et en particulier de l'oie.

Voici une formule de rillettes avec de l'oie.

1 000 grammes de porc frais maigre, filet ou jambon,
1 000 grammes de poitrine de porc frais,
1 000 grammes de chair d'oie,
500 grammes de foie gras d'oie,
250 grammes de graisse de rôti de porc ou de volaille,
75 grammes de sel,
65 grammes d' échalotes,
15 grammes d' épices,
1 gramme de thym,
1/2 gramme de laurier,
1/2 gramme de cayenne,
3 clous de girofle,
ail (facultatif).

Mettez dans un sachet échalotes, laurier, thym, clous de girofle et ail.

Coupez en petits morceaux le porc et l'oie.

Faites cuire doucement dans une marmite les viandes coupées, la graisse et le sachet d'aromates, pendant cinq heures, en remuant fréquemment avec une cuiller en bois. Assaisonnez ensuite avec sel, épices, cayenne, puis ajoutez le foie gras d'oie coupé en petits cubes. Mélangez bien et laissez cuire encore pendant un quart d'heure.

Retirez le sachet, hachez fin les viandes ou passez le tout au tamis ; mettez en pots ; laissez refroidir.

Couvrez les pots avec de la graisse fondue et du papier d'étain. Tenez les pots au frais.

C'est un très bon hors-d'œuvre.

Cochon de lait farci rôti.

Prenez un petit cochon de lait bien blanc, de six à huit semaines ; échaudez-le ; grattez-le, lavez-le, videz-le ; réservez la fressure. Flambez-le pour enlever les derniers poils qui auraient pu rester sur la peau et assaisonnez-en l'intérieur avec sel et poivre.

Hachez la fressure, faites-la revenir dans du beurre avec du persil, du cerfeuil, de l'estragon, de la ciboulette, du thym et de la sauge hachés ; mélangez le tout avec du foie gras d'oie et de la chair de porc frais hachée et aromatisée comme la fressure ; assaisonnez avec sel et poivre ; cela constituera la farce.

Mettez cette farce dans le corps de l'animal ; troussez-le en plaçant les pattes de devant sous la tête, les pattes de derrière sous le corps, la queue dans le croupion, et enveloppez les oreilles avec un papier beurré.

Faites-le rôtir, soit au four, sur une grille placée au-dessus d'un plat, ou mieux à la broche, devant un grand feu de bois, à la mode ancienne, en le caressant fréquemment, pendant la cuisson, avec un petit drapeau trempé dans du saindoux fondu relevé par du jus de citron. La durée de la cuisson varie d'une heure et demie à deux heures un quart suivant la grosseur de l'animal et la conduite du feu. La peau doit être rissolée et très croustillante.

Retirez le papier qui couvre les oreilles, débridez l'animal ; mettez-lui, d'un côté, dans le groin, une belle petite pomme d'api bien rouge et, de l'autre, dans le . . . . parfaitement, un joli cornichon bien vert.

Dressez l'animal, ainsi habillé, sur un plat garni d'une serviette et envoyez en même temps, d'une part, le jus de cuisson dégraissé, dans une saucière, et, d'autre part, de la purée de pommes de terre et de haricots verts, par exemple, dans un légumier.

Découpez la bête ; faites que chaque convive ait un morceau de cochon recouvert de peau et de la farce.

C'est vraiment très bon.



Comme variante, on peut farcir le cochon de lait avec du risotto incomplètement cuit dans lequel on aura incorporé la fressure du cochon aromatisée comme précédemment et passée en purée.



En Russie, on farcit le cochon de lait avec de la semoule de sarrasin et on l'accompagne avec une sauce au raifort.

VOLAILLE
ET ANIMAUX DE BASSE-COUR

Poussins grillés, sauce diable.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de fond de veau,
100 grammes de vin blanc,
50 grammes de beurre,
30 grammes de vinaigre,
20 grammes d' échalotes hachées,
15 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de persil haché,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu[1],
1 décigramme de cayenne,
2 poussins,
mie de pain rassis tamisée.

Ouvrez les poussins sur le dos, séparez-les en deux, aplatissez chaque moitié avec le plat d'un couperet ; assaisonnez-les avec la moitié du sel, du poivre et du cayenne et faites-les cuire sur le gril pendant cinq minutes de chaque côté.

Roulez ensuite les quatre demi-poussins dans la mie de pain, remettez-les sur le gril et laissez-les cuire encore pendant cinq minutes de chaque côté.

Pendant toute la durée de la cuisson, arrosez avec 30 grammes de beurre fondu.

1. Les proportions indiquées pour le poivre et pour le cayenne correspondent à un assaisonnement modéré et donnent simplement une idée de l'ordre de grandeur des quantités.

Servez avec une sauce diable que vous aurez préparée de la façon suivante : réduisez à glace le vin et le vinaigre avec les échalotes ; faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le fond de veau, dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, ajoutez la réduction, mettez le reste du sel, du poivre et du cayenne, goûtez, passez à l'étamine, saupoudrez de persil haché et servez.



On peut apprêter de même des poulets de grain, mais la cuisson durera une demi-heure au lieu de vingt minutes.

Un beau poulet de grain peut suffire pour quatre personnes.

Friture de poussins.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de vin blanc,
20 grammes de persil,
14 grammes de sel blanc,
10 grammes d'échalote ciselée,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
2 grammes de paprika,
2 poussins, pesant chacun 300 grammes en moyenne,
2 œufs,
farine,
chapelure.

Coupez les poussins en quatre, mettez les morceaux dans le vin blanc avec le poivre, l'échalote, 10 grammes de sel et 10 grammes de persil ; laissez-les mariner pendant une heure, puis retirez-les et égouttez-les.

Cassez les œufs, assaisonnez-les avec le reste du sel et le paprika ; battez comme pour une omelette.

Passez les quartiers de poussins dans de la farine, puis dans les œufs battus, enfin dans de la chapelure ; plongez-les ensuite dans de la graisse fondue, sur le point de fumer, et laissez-les cuire pendant un quart d'heure. Égouttez-les.

Faites frire dans la friture le reste du persil.

Dressez en pyramide les quartiers de poussins, décorez avec le persil frit et servez.

Envoyez en même temps une saucière de sauce tomate et des citrons.



On peut apprêter de même des pigeons.

Poulet en cocote.

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de lard de poitrine, peu salé et non fumé,
100 grammes de beurre,
70 grammes d' oignons,
60 grammes de madère,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes de vin blanc,
5 grammes de sel,
1 décigramme de poivre,
1 décigramme de quatre épices,
3 artichauts,
1 poulet tendre et gras, pesant 1 kilogramme environ,
1 petite botte de pointes d'asperges.

Mettez dans l'intérieur du poulet 10 grammes d'oignon, 10 grammes de beurre, le sel, le poivre et les quatre épices ; bridez-le, puis faites-le dorer de tous les côtés dans 25 grammes de beurre.

Coupez le lard en petites lames et faites-le revenir dans le beurre qui a servi à dorer le poulet.

Prenez une cocote en porcelaine à parois et à fond épais, mettez dedans le reste du beurre, le poulet, le lard et le reste des oignons ; couvrez en interposant un papier beurré entre le bord supérieur de la cocote et le couvercle, et faites cuire à l'étuvée, au four doux, pendant une demi-heure.

En même temps, faites blanchir les pointes d'asperges et préparez les fonds d'artichauts.

Enlevez quelques feuilles extérieures, pelez ensuite les artichauts, en laissant adhérentes aux fonds les parties charnues des autres feuilles, puis coupez les fonds en quatre et enlevez-en le foin.

Retirez pour un instant le poulet, le lard et les oignons de la cocote, débridez le poulet, passez le jus.

Remettez dans la cocote le poulet, le lard, le jus, ajoutez les fonds d'artichauts, les pointes d'asperges, la glace de viande, mouillez avec le madère et le vin blanc, goûtez pour l'assaisonnement, laissez mijoter pendant une demi-heure, puis servez.

Ce poulet est parfumé et fondant.



Comme variantes, on peut ajouter d'autres légumes : pommes de terre, raves, cerfeuil bulbeux, etc., mais je préfère la formule ci-dessus, à condition d'avoir des pointes d'asperges et des artichauts frais.



Enfin, comme variante de luxe, je noterai le poulet en cocote aux morilles et aux truffes.



Le « chicken-pie » est une variante anglaise du poulet en cocote.

La cocote est fermée par une abaisse en pâte feuilletée.

Les Anglais font entrer dans la préparation du chicken-pie du poulet, du veau, du lard fumé (bacon) et des œufs durs coupés en deux, le tout assaisonné avec sel, poivre, fines herbes passées au beurre, et mouillé avec du consommé de volaille.

On peut encore y ajouter des champignons, des olives et un peu de madère.

Poulet sauté aux cèpes frais.

Pour trois personnes prenez :

100 grammes de beurre,
6 beaux cèpes frais,
1 beau poulet,
persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Nettoyez les cèpes, pelez-les, coupez-les en morceaux.

Découpez le poulet comme pour une fricassée, faites-le revenir dans 30 grammes de beurre.

Mettez dans une sauteuse 60 grammes de beurre, le poulet revenu, les cèpes, assaisonnez avec sel, poivre et faites cuire, d'abord à feu assez vif, puis à feu doux.

La cuisson entière dure environ une demi-heure.

Au moment de servir, ajoutez du jus de citron et du persil haché manié avec le reste du beurre.

Ce plat est absolument remarquable avec des cèpes fraîchement cueillis.



On peut préparer d'une façon analogue un poulet sauté aux morilles ou aux champignons de couche.

Poulet sauté aux cèpes de conserve.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de vin blanc,
90 grammes de beurre,
60 grammes d' huile d'olive,
20 grammes d' échalotes,
10 grammes de farine,
5 grammes d' ail,
1 beau poulet entier,
1 boîte de cèpes,
légumes de pot-au-feu,
persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Découpez le poulet; réservez l'abatis.

Préparez avec l'abatis, des légumes, de l'eau, du sel et du poivre un bouillon à bouilli perdu; concentrez-le de manière à obtenir quelques cuillerées de jus.

Faites un roux avec 30 grammes de beurre et la farine: mouillez avec le vin et le jus de poulet, ajoutez la moitié des échalotes et de l'ail hachés; chauffez; goûtez et complétez avec sel et poivre, s'il y a lieu, l'assaisonnement de la sauce qui doit être courte.

Mettez dans une sauteuse 30 grammes d'huile; lorsqu'elle sera très chaude, ajoutez le poulet et faites-le bien rissoler, en le sautant, de façon qu'il soit cuit aux trois quarts. Retirez les morceaux de poulet, égouttez-les et achevez leur cuisson lentement, dans la sauce précédemment préparée, sans laisser bouillir.

En même temps, apprêtez les cèpes : sortez-les de la boîte, passez-les à l'eau tiède afin d'enlever la couche mucilagineuse qui les enveloppe, puis séchez-les dans un linge.

Coupez-les en morceaux et faites-les sauter dans le reste de l'huile jusqu'à ce qu'ils soient raffermis et bien dorés. Enlevez-les, égouttez-les; remplacez l'huile par 30 grammes de beurre, remettez les cèpes, ajoutez le reste des échalotes et de l'ail hachés; faites sauter le tout ensemble pendant quelques instants.

Dressez les morceaux de poulet sur un plat; montez la sauce au fouet avec 15 grammes de beurre et masquez-en le poulet.

Mettez les cèpes dans un légumier, arrosez-les avec un peu de jus de citron

et le reste du beurre, manié avec un peu de persil haché, que vous aurez fait fondre.

Servez en même temps le poulet et les cèpes.

L'huile, qui supporte une température plus élevée que le beurre sans se décomposer, permet de faire rissoler très bien les éléments de la préparation et de raffermir les cèpes qui, à l'état de conserve, sont plutôt mous; le beurre, dans lequel la cuisson s'achève, enlève tout goût d'huile, et l'addition finale de beurre frais, tant dans la sauce que dans les cèpes, donne de la finesse au mets.

Poulet sauté au vin blanc.

Pour trois personnes prenez :

200 grammes de vin blanc sec,
125 grammes de champignons de couche,
125 grammes de tomates à grosses côtes, ce qui correspond à une grosse tomate,
60 grammes de beurre,
30 grammes de glace de viande dissoute dans du bouillon, ou 60 grammes de jus de viande,
20 grammes de fine champagne,
10 grammes de sel,
2 grammes de persil,
1 gramme 1/2 d' ail,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de poivre de Cayenne,
1 jeune poulette tendre pesant 800 grammes environ sans l'abatis,
jus de citron.

Découpez la poulette comme pour une fricassée.

Mettez le beurre dans une casserole, amenez-le à couleur noisette, puis faites dorer dedans à feu vif les morceaux de poulet, ajoutez ensuite les champignons épluchés et passés au jus de citron, la tomate épluchée, débarrassée de ses pépins et coupée en petits dés; sautez le tout ensemble pendant cinq minutes, mouillez avec le vin, la fine champagne et le jus de viande, assaisonnez avec sel, poivre, cayenne et continuez la cuisson pendant un quart d'heure.

Dressez les morceaux de poulet sur un plat tenu au chaud, dégraissez la sauce, incorporez-y le persil et l'ail hachés, réduisez-la à consistance suffisamment épaisse et masquez-en les morceaux de poulet.

Préparé ainsi, le poulet sauté est très eupeptique.

On le sert sans accompagnement de légumes.

Poulet sauté à la crème et à l'armagnac.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de crème,
40 grammes de beurre,
40 grammes d' armagnac,
25 grammes d' échalotes,
25 grammes d' oignon,
20 grammes d' huile d'olive,
10 grammes de farine,
1 beau poulet avec son abatis,
légumes de pot-au-feu,
jus de citron,
sel et poivre.

Nettoyez, videz, flambez et découpez le poulet.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec l'abatis, des légumes, de l'eau, du sel et du poivre; concentrez-le; passez-le.

Chauffez dans une sauteuse le beurre et l'huile; lorsque le mélange sera bien chaud, mettez dedans les morceaux de poulet, passés au préalable dans la farine, les échalotes, l'oignon ciselé et faites revenir le tout à feu vif pendant une dizaine de minutes; diminuez le feu et faites sauter ensuite pendant une vingtaine de minutes. Retirez les morceaux de poulet; tenez-les au chaud.

Déglacez la sauteuse avec le bouillon de poulet concentré, la crème et l'armagnac; amenez la sauce à bonne consistance; goûtez, ajoutez du jus de citron et, s'il y a lieu, du sel et du poivre. Passez la sauce; remettez dedans les morceaux de poulet et achevez la cuisson de l'ensemble sur le coin du fourneau sans laisser bouillir.

Servez en envoyant en même temps, par exemple, du riz aux cèpes, une purée de champignons ou une purée de truffes.



Comme variantes, on peut remplacer l'armagnac par de la fine champagne et ajouter dans la sauce des champignons passés au jus de citron et cuits dans du beurre, ou des truffes cuites dans du madère. Dans ce dernier cas, on ajoutera à la sauce un peu de la cuisson des truffes, en évitant que le madère domine.

Le poulet sauté à la crème et à l'armagnac ou à la fine champagne est digne des meilleures tables.

Poulet sauté à l'estragon.

Découpez un jeune poulet, dorez-le dans 60 grammes de beurre; salez, poivrez; ajoutez ensuite un bouquet de 30 grammes d'estragon et quelques cuillerées de bon fond de veau et volaille; couvrez. Laissez cuire, en casserole couverte, pendant une vingtaine de minutes, en faisant sauter.

Dressez le poulet sur un plat, déglacez la cuisson avec du velouté de veau et volaille, passez, ajoutez un peu d'estragon haché, versez la sauce sur le poulet et servez.

Poulet sauté à l'indienne.

Pour trois personnes prenez :

250 grammes de tomates,
100 grammes de cèpes secs,
100 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
35 grammes d' oignons,
15 grammes d' huile d'olive,
5 grammes de sel,
4 grammes d' échalote,
2 grammes d' ail,
2 grammes de poudre de curry,
2 grammes de poudre de safran,
1 gramme de poudre de gingembre,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
1 décigramme de poivre de Cayenne,
1 jeune poulette tendre, pesant environ 800 grammes sans l'abatis,
bouillon.

Faites tremper les cèpes dans de l'eau pendant plusieurs heures.

Découpez la poulette.

Chauffez l'huile avec le beurre dans une casserole, amenez-les à la teinte noisette, mettez dedans les morceaux de poulet, laissez cuire à petit feu jusqu'à couleur d'or, puis ajoutez les oignons, l'échalote et l'ail hachés, les tomates épluchées, débarrassées de leurs pépins et coupées en petits dés. Faites sauter pendant cinq minutes, mouillez avec du bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande et assaisonnez avec sel, poivre, cayenne, gingembre, safran et curry.

Lavez les cèpes à plusieurs eaux, essuyez-les, coupez-les en morceaux et ajoutez-les au ragoût. Achevez la cuisson à grand feu, en casserole couverte.

Préparez du riz sec, p. 707, mettez-le sur un plat, creusez-le un peu au milieu et disposez dans ce creux les morceaux de poulet.

Servez, en envoyant la sauce à part, dans une saucière.

Le poulet sauté à l'indienne est certainement un plat plutôt relevé; cependant, grâce à l'association de tous les condiments en proportions convenables, il n'y a pas de note criarde dans l'ensemble, qui satisfait généralement les estomacs même les plus délicats.

Poulet sauté des Rajahs.

Pour quatre personnes prenez :

- 400 grammes de riz,
- 400 grammes de bouillon,
- 250 grammes de crevettes grises,
- 125 grammes de beurre,
- 10 grammes de curry,
- 5 grammes de farine,
- 5 grammes de sel[1],
- 1/2 décigramme de poivre,
- 1 jeune poulette tendre, pesant 800 grammes sans l'abatis,
- 1 noix de coco mûre, mais fraîche, c'est-à-dire ayant encore son eau et pouvant fournir environ 250 grammes de pulpe,
- achards, chou palmiste confit, petits poissons au piment, confiture de goyaves[2].

Ouvrez la noix, extrayez-en la pulpe, râpez-la, faites-la bouillir pendant un quart d'heure dans le bouillon, puis passez le tout au presse-purée; réservez le jus.

Faites cuire les crevettes comme il est dit p. 287, décortiquez les queues, réservez-les; préparez un beurre de crevettes avec 65 grammes de beurre et les parures.

Apprêtez le riz sec, comme il est dit p. 707; tenez-le au chaud.

Découpez la poulette et faites sauter les morceaux dans le reste du beurre.

En même temps, préparez la sauce.

1. Les proportions de sel, poivre et curry dépendent de l'assaisonnement du bouillon et de celui des crevettes; elles dépendent aussi de la noix de coco qui peut être plus ou moins grosse, plus ou moins sucrée. Celles qui sont indiquées sont des proportions moyennes; il sera prudent de goûter plusieurs fois pendant la préparation et de ne mettre l'assaisonnement que par petites quantités.

2. Tous éléments qu'on trouve chez les marchands de comestibles exotiques.

Mettez dans une casserole le beurre de crevettes et la farine, chauffez sans laisser roussir, mouillez avec le jus réservé, assaisonnez avec sel, poivre et curry, en quantité suffisante pour donner de la chaleur à la sauce, tout en lui conservant la saveur de la noix de coco qui doit être sa caractéristique, et continuez la cuisson, à petit feu, de manière à amener la sauce à une consistance convenable: cette opération demande une demi-heure environ. Un quart d'heure avant la fin, ajoutez les queues de crevettes.

Servez, en envoyant en même temps, mais à part, le poulet, le riz et la sauce, ainsi que des raviers d'achards, de chou palmiste confit, de petits poissons au piment, de confiture de goyaves, etc., il y en aura pour tous les goûts.

Poulet sauté au citron.

Pour trois personnes prenez :

200 grammes de bouillon,
60 grammes de beurre,
50 grammes de glace de viande,
10 grammes de farine,
2 citrons,
1 jeune poulet pesant 800 grammes environ sans l'abatis,
1 bouquet garni, comprenant 5 grammes de persil, une brindille de thym et un morceau de feuille de laurier,
caramel,
sel et poivre.

Découpez le poulet, faites-le revenir à la casserole dans le beurre; quand il aura pris couleur, retirez-le; mettez la farine, faites un roux, laissez-le déposer, égouttez le beurre, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande, mélangez bien, puis remettez le poulet, ajoutez le bouquet, trois tranches de citron épépinées et coupées chacune en cinq segments, du sel et du poivre au goût.

Laissez cuire pendant quelques instants en casserole couverte, donnez un peu de couleur avec du caramel et achevez la cuisson. Une demi-heure de cuisson en tout suffit largement.

Dressez les morceaux de poulet sur un plat, enlevez le bouquet, goûtez la sauce, complétez son assaisonnement, soit avec un peu de jus de citron, soit avec un peu de caramel, au goût, de façon qu'elle soit légèrement aigrelette, puis masquez-en le poulet, en laissant dans la sauce les morceaux de citron.

Décorez le plat avec le deuxième citron coupé en tranches et servez.

Poulet sauté au parmesan.

Pour trois personnes prenez :

150 grammes de crème,
120 grammes de beurre,
60 grammes de parmesan râpé,
15 grammes de farine,
7 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs frais,
1 jeune poulette tendre,
chapelure.

Découpez la poulette, faites sauter les morceaux pendant vingt minutes dans 20 grammes de beurre; saupoudrez de 2 grammes de sel.

Faites cuire la farine dans le reste du beurre sans la laisser roussir, ajoutez la crème, 5 grammes de parmesan, le reste du sel et travaillez bien le tout sur un feu doux; achevez ensuite la liaison avec les jaunes d'œufs.

Prenez un plat allant au feu, garnissez-en le fond avec 25 grammes de parmesan, disposez dessus les morceaux de poulet sauté, masquez-les avec la sauce, mettez au four pendant cinq minutes, couvrez avec le reste du parmesan et de la chapelure, remettez un instant au four pour dorer et servez.

Poulet sauté à l'espagnole.

Ce plat est l'un des meilleurs de la cuisine espagnole. J'en donne ici une formule qui diffère de la recette originelle, notamment par le mouillement, qui est fait en Espagne avec de l'eau, ce qui entraîne l'emploi d'une proportion plus grande de graisse et d'huile, et rend le mets beaucoup moins fin.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de petits pois en cosses,
250 grammes de jambon fumé, maigre,
250 grammes de riz,
250 grammes de tomates,
50 grammes de saindoux,
15 grammes d' huile d'olive,
5 grammes de sel,

2 centigrammes de cayenne[1],
1 litre de fond de veau,
2 piments verts d'Espagne,
1 poulet,
1 bel oignon d'Espagne,
1 gros fond d'artichaut,
1/2 gousse d'ail.

Mettez dans une poêle le saindoux, l'huile, le poulet découpé, le jambon coupé en petits morceaux, assaisonnez légèrement et faites sauter pendant une demi-heure : enlevez poulet et jambon, réservez-les.

En même temps, faites cuire, aux trois quarts, les petits pois écossés dans le fond de veau.

Dans la graisse qui a servi pour le poulet faites revenir l'oignon, l'ail et les piments hachés, ajoutez le riz blanchi dans de l'eau bouillante et rafraîchi, mouillez avec la cuisson des petits pois, mettez les tomates pelées, débarrassées de leurs pépins et hachées, le fond d'artichaut coupé en morceaux, les petits pois, le poulet et le jambon réservés, assaisonnez et laissez cuire le tout ensemble pendant une demi-heure. Dégraissez, goûtez pour l'assaisonnement, dressez sur un plat et servez.



Dans les pays de langue espagnole de l'Amérique, on a plus ou moins modifié le plat primitif par des additions successives, et l'on est arrivé ainsi à un mélange méritant une désignation spéciale, auquel on pourrait donner le nom de poulet sauté hispano-américain, bien que le rôle du poulet y soit un peu effacé.

Pour fixer les idées, je donnerai les proportions des éléments de ce plat.

Pour dix personnes prenez :

les matières premières figurant dans la formule du poulet sauté à l'espagnole, plus :
250 grammes de porc frais,
250 grammes de filets de poissons, tels que sole, merlan, colin, etc.
125 grammes de crevettes,
40 moules,
10 petites saucisses,
2 pommes de terre,
2 œufs durs,
safran,

---

1. Le poulet sauté à l'espagnole doit être un peu relevé. Les proportions de sel et de cayenne sont seulement données à titre de renseignement.

Coupez le porc en morceaux, faites-le sauter ainsi que les saucisses avec le poulet et le jambon, mais retirez les saucisses au bout de quatre à cinq minutes et tenez-les au chaud.

Faites cuire les moules au naturel, les crevettes suivant le rite, les pommes de terre à la vapeur et faites frire les filets de poissons. Tenez au chaud ces différents éléments.

Décortiquez les crevettes, réservez les queues.

Toute la préparation se fera comme précédemment : on mettra du safran, au goût, en même temps que le riz.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux, les filets de poissons frits, les trois quarts des moules et des queues de crevettes, mélangez bien.

Au moment de servir, décorez le plat avec les œufs durs coupés en tranches, les saucisses, le reste des moules et des queues de crevettes.

Il est d'usage de prendre de l'anisette, comme digestif, après ce plat.

Poulet à la juive.

(*Mode alsacienne.*)

Pour quatre personnes prenez :

50 grammes de graisse de poulet, crue, ou de graisse de rôti de poulet, ou, à défaut, de graisse de rognon de veau,
40 grammes de beurre,
30 grammes d' échalotes hachées,
15 grammes de farine,
5 grammes d' ail,
5 grammes de persil haché,
1 poulet,
légumes de pot-au-feu,
sel et poivre.

Découpez le poulet comme pour une fricassée ; réservez l'abatis.

Préparez 400 grammes de jus en faisant cuire, à bouilli perdu, l'abatis et des légumes dans de l'eau salée.

Faites fondre ou faites chauffer la graisse dans une casserole, mettez dedans les morceaux de poulet, laissez-les blondir légèrement, ajoutez d'abord les échalotes et l'ail, tournez pendant quelques minutes, puis la farine, tournez encore sans laisser roussir ; mouillez avec le jus de poulet, salez, poivrez et achevez la cuis-

son à feu moyen, en casserole fermée, pendant une heure à une heure et demie, suivant la grosseur du poulet.

Dégraissez la sauce, montez-la avec le beurre ; goûtez pour l'assaisonnement, qui doit être un peu relevé en poivre, saupoudrez avec le persil et servez.

Poulet à l'étoile.

Faites braiser un poulet de choix dans une cuisson composée de bouillon blanc et de vin de Porto blanc un peu liquoreux. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du poivre indien[1], de façon à donner de la chaleur à la sauce, sans lui ôter son velouté et sa douceur apparente.

Incorporez de la crème à la cuisson réduite.

Ce poulet peut être servi avec des pointes d'asperges cuites à l'eau, à l'anglaise, et présentées à part sur une serviette.

On peut également panacher les asperges de truffes, mais c'est là une complication inutile ; l'asperge, dans sa simplicité, donne au plat un caractère plus hautement aristocratique ; la truffe sent la finance.

Cette recette, qui rappelle celle du poulet Archiduc, est due au génie de Dot, ancien cuisinier en chef de l'escadre de la Méditerranée, le seul rival possible du grand Frédéric.

Elle est d'autant plus remarquable que les restes du poulet, découpés et servis froids, après avoir été masqués avec la sauce liée, constituent un chaud-froid de premier ordre. D'ailleurs, le plat froid diffère beaucoup comme goût du plat chaud, à tel point que des amateurs se sont trouvés surpris d'apprendre que c'était le même poulet qu'ils avaient dégusté sous les deux formes.

Poulet gascon.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de bouillon,
125 grammes de lard maigre,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes de beurre ou de bonne graisse,
15 grammes de farine,

1. Le poivre indien est le fruit pulvérisé du *Xylopia æthiopica*, de la famille des Anonacées ; son odeur tient à la fois de celles du gingembre et du curcuma ; sa saveur est piquante et légèrement musquée.

4 gousses d'ail,
2 jaunes d'œufs frais,
1 poulet,
1 barde de lard ou du lard à piquer,
jus de citron ou verjus,
sel et poivre.

Piquez de lard ou bardez le poulet, à volonté, et frottez-le avec du jus de citron

Foncez une casserole avec le lard maigre, mettez dessus le poulet, couvrez avec une feuille de papier huilé et faites cuire au four, à petit feu. Pendant la cuisson, mouillez avec le bouillon dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande et arrosez souvent le poulet.

Dix minutes avant de servir, faites blondir la farine dans le beurre ou dans la graisse, ajoutez l'ail écrasé et passé au tamis, délayez avec le jus de cuisson du poulet, complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il y a lieu, donnez quelques bouillons, liez avec les jaunes d'œufs et ajoutez un peu de citron ou de verjus.

Dressez le poulet sur un plat, versez dessus la sauce et servez.

Poulet au blanc.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de carottes,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de beurre,
100 grammes de crème épaisse,
50 grammes d' oignons,
30 grammes de navet,
25 grammes de farine,
20 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
3 jaunes d'œufs frais,
2 clous de girofle,
1 beau poulet tendre avec son abatis,
1 bouquet garni,
jus de citron,
muscade.

Enlevez l'abatis du poulet, nettoyez-le, mettez-le dans une casserole, contenant la quantité d'eau suffisante pour baigner le poulet à moitié, avec carottes, oignons, navet coupés en morceaux, bouquet garni, sel, poivre, clous de girofle, un peu

de muscade ; laissez cuire pendant une heure, puis ajoutez le poulet paré, que vous couvrirez d'un papier beurré pour éviter qu'il jaunisse. Continuez la cuisson doucement en casserole incomplètement fermée pendant une heure. Passez le jus.

Faites cuire les champignons avec 50 grammes de beurre, le jus de la moitié d'un citron et un peu de sel.

Prenez une casserole de trois quarts de litre de contenance environ, dans laquelle vous mettrez le reste du beurre et la farine. Faites cuire sans laisser prendre couleur, mouillez avec le jus du poulet, ajoutez les champignons, la crème, les jaunes d'œufs, chauffez en tournant sans laisser bouillir, goûtez et relevez, s'il y a lieu, avec poivre ou muscade, ou bien les deux.

Découpez le poulet, dressez les morceaux sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.

Poulet gratiné.

Découpez un petit poulet, faites-le revenir légèrement, puis laissez-le cuire doucement.

Délayez un peu de farine avec de la crème, salez, laissez cuire sans faire bouillir, puis ajoutez, hors du feu, deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs, mélangez.

Disposez les morceaux de poulet dans un plat allant au feu, masquez-les avec la sauce, saupoudrez de parmesan râpé et de mie de pain rassis tamisée ; passez au four pour gratiner.

Ragoût de poulet truffé au champagne.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de champagne très sec,
500 grammes de truffes noires du Périgord,
250 grammes de carottes[1],
150 grammes de lard de poitrine,
100 grammes de beurre,
80 grammes de fine champagne,
60 grammes d' oignons,
50 grammes de fond de veau,

---

1. Cette quantité de carottes convient lorsqu'on emploie du vin très sec ; elle devra être diminuée d'autant plus que le vin employé sera plus doux.

1 jeune poulet,
1 bouquet garni,
farine,
graisse,
sel et poivre.

Nettoyez les truffes, brossez-les, lavez-les, essuyez-les.

Découpez le poulet comme pour une fricassée ; mettez de côté l'abatis et la partie de la carcasse située sous les ailes.

Passez les morceaux de poulet dans de la farine.

Faites revenir, à feu vif, dans 50 grammes de beurre, les carottes, les oignons, l'abatis et la carcasse coupée en morceaux, pendant une dizaine de minutes. Réservez le beurre de cuisson.

Faites dorer à part, dans un peu de graisse, le lard coupé en petits cubes ; puis mettez le mélange précédemment revenu et le bouquet ; mouillez avec le champagne et le fond de veau, couvrez, laissez cuire pendant une demi-heure. Retirez le lard, passez à la presse les déchets de poulet, ajoutez le jus obtenu à la sauce ; passez-la, dégraissez-la, concentrez-la.

Faites revenir vivement les morceaux de poulet dans le beurre de cuisson réservé, flambez-le avec la fine champagne, salez légèrement, poivrez au goût, mouillez avec la sauce concentrée, ajoutez le lard, les truffes et achevez la cuisson à feu vif et en casserole couverte pendant un quart d'heure environ.

Dégraissez la sauce, puis montez-la avec le reste du beurre frais coupé en petits morceaux ; goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu.

Servez le ragoût tel que ou accompagné d'un légumier de riz pilaf.



En remplaçant les truffes par des champignons de saison et le champagne par un vin blanc sec quelconque, on aura des ragoûts différents, tel le ragoût de poulet aux morilles et au chablis qui ne le cède guère au ragoût ci-dessus, dont le luxe est presque insolent.

Soufflé de poulet au riz.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de riz,
150 grammes de beurre,
125 grammes de jambon salé, non fumé, ou de lard de poitrine,

75 grammes de crème épaisse,
50 grammes de gruyère râpé,
2 œufs frais,
1 poulet tendre.
1 grosse échalote hachée,
1 oignon moyen haché,
1 bouquet garni,
légumes de pot-au-feu,
truffes cuites dans du madère, à volonté,
sel, poivre, épices.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Enlevez 650 grammes de chair blanche du poulet sans peau ni nerfs.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec l'abatis, les restes du poulet, des légumes de pot-au-feu, de l'eau, du sel, du poivre et un peu d'épices ; dégraissez-le, passez-le, concentrez-le de façon à obtenir 1 200 grammes de liquide.

Lavez le riz à l'eau froide, laissez-le tremper, puis séchez-le.

Faites revenir, sans prendre couleur, le lard ou le jambon haché, l'échalote, l'oignon, le bouquet garni dans 30 grammes de beurre, mouillez avec un peu de bouillon de poulet ; laissez cuire ; passez ensuite la cuisson.

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, chauffez, ajoutez le riz, arrosez avec la cuisson passée ; ne couvrez pas. Dès que le bouillon sera absorbé, agitez la casserole pour détacher les grains de riz qui auraient pu adhérer au fond, mouillez de nouveau avec du bouillon et continuez ainsi jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé. Goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire, ajoutez le fromage, mélangez, puis versez le tout dans une moule annulaire. Tenez au chaud au bain-marie.

Pilez au mortier la chair de poulet, assaisonnez avec sel, poivre et épices, au goût, ajoutez des truffes, pilez encore. Passez le tout au tamis, incorporez-y la crème par petites quantités, les jaunes d'œufs et les blancs battus en neige, de façon à avoir un appareil moelleux et léger.

Beurrez un moule à charlotte avec le reste du beurre, mettez dedans l'appareil et faites cuire au four, au bain-marie, pendant une vingtaine de minutes environ.

Démoulez le turban de riz sur un plat, décorez-le avec des émincés de truffes, disposez au centre le soufflé de poulet et servez, en envoyant en même temps une sauce Godard ou une sauce Chivry.



On prépare la sauce Godard de la façon suivante.

Pour six personnes prenez :

450 grammes de sauce espagnole grasse,
150 grammes de champagne sec ou de chablis,
125 grammes de champignons,
125 grammes de jambon salé, non fumé,
125 grammes de sous-noix de veau,
50 grammes de beurre,
50 grammes de madère,
20 grammes de carotte,
20 grammes d' oignon,
1 petit bouquet garni.

Faites revenir dans le beurre le jambon et le veau coupés en petits morceaux, ajoutez ensuite carotte, oignon et bouquet garni ; laissez pincer légèrement, puis mettez les champignons épluchés et émincés, mouillez avec le vin. Réduisez de moitié ; passez la sauce en pressant. Remettez la sauce sur le feu, ajoutez la sauce espagnole, faites réduire encore de moitié, dépouillez pendant la cuisson. Aromatisez alors avec le madère, laissez cuire encore pendant une dizaine de minutes. Enfin, passez la sauce à l'étamine.



Pour préparer la sauce Chivry, prenez pour six personnes :

250 grammes de velouté de volaille[1],
50 grammes de vin blanc sec,
50 grammes d' un mélange en parties égales de ciboulette, pimprenelle, persil, cerfeuil et estragon frais,
40 grammes de beurre,
7 grammes d' échalote.

Faites blanchir pendant quelques minutes l'échalote et 35 grammes du mélange de plantes aromatiques, rafraîchissez-les, essuyez-les.

Préparez un beurre Chivry en broyant au mortier ces plantes et l'échalote

1. Le velouté de volaille s'obtient de la façon suivante.

Pour faire un litre de velouté, prenez :

1 100 grammes de fond blanc de volaille
70 grammes de farine,
50 grammes de beurre.

Faites revenir doucement la farine dans le beurre, de façon à obtenir un roux de teinte ivoire. Mouillez avec le fond de volaille, amenez à ébullition, puis laissez cuire à petit feu pendant une heure et demie envi-

avec le beurre ; passez le tout à l'étamine. Faites bouillir le vin, mettez dedans le reste des herbes aromatiques, couvrez, laissez infuser hors du feu pendant une dizaine de minutes ; passez au travers d'un linge. Versez cette infusion dans le velouté de volaille bouillant et montez la sauce avec le beurre Chivry.

Bouchées de poulet farcies, sauce suprême.

Pour dix personnes prenez :

1° pour l'enveloppe :

500 grammes de fond de volaille concentré,
300 grammes de blanc de poulet,
200 grammes de farine,
175 grammes de graisse de volaille,
125 grammes de graisse de rognon de veau,
4 œufs entiers,
2 blancs d'œufs,
1 jaune d'œuf,
muscade,
sel et poivre ;

---

ron, dépouillez fréquemment la sauce pendant la cuisson, passez-la ensuite à l'étamine et refroidissez-la en la remuant.



On prépare le fond de volaille ainsi qu'il suit.

Pour faire trois litres de fond, prenez :

2 500 grammes de jarret de veau,
500 grammes d' os de veau,
250 grammes de carottes,
110 grammes d' oignons,
65 grammes de poireaux,
30 grammes de céleri,
20 grammes de sel,
3 litres 1/2 d' eau,
1 vieille poule avec son abatis,
1 abatis de poule supplémentaire,
1 clou de girofle,
1 bouquet garni, composé de 20 grammes de persil, quelques brindilles de thym et un peu de laurier.

Faites cuire le tout doucement, comme pour un pot-au-feu, pendant 3 à 4 heures, écumez, dégraissez et passez au chinois.

2° pour la farce :

300 grammes d' un mélange de foies de volaille cuits au beurre, de rognons de coq blanchis et de champignons grillés ;

3° pour la sauce :

150 grammes de gelée de veau et volaille,
60 grammes de crème épaisse,
40 grammes de vin de Sauternes,
25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 jaune d'œuf frais,
jus de citron,
sel et poivre.

Triturez ensemble la farine, les œufs entiers, ajoutez en tournant le fond de volaille chaud, par petites quantités ; faites prendre sur feu doux en travaillant l'appareil pendant une demi-heure environ, de façon à l'amener à bonne consistance.

Pilez séparément blanc de poulet, graisse de volaille et graisse de veau ; réunissez-les, assaisonnez avec sel, poivre et muscade au goût ; pilez encore ; mélangez, puis incorporez l'appareil ci-dessus et ajoutez les deux blancs d'œufs battus en neige.

Passez le tout au tamis ; travaillez bien la pâte pour la rendre lisse et homogène ; puis abaissez-la à une épaisseur de 5 à 6 millimètres et taillez dedans vingt morceaux carrés.

Mettez sur chaque morceau de pâte un vingtième de la farce ; fermez les bouchées.

Préparez la sauce.

Mettez dans une casserole le beurre et la farine ; tournez sans laisser prendre couleur, délayez avec la gelée de veau et volaille, mouillez avec le sauternes, faites cuire doucement pendant un quart d'heure, puis ajoutez la crème, mélangez bien, ne laissez plus bouillir ; enfin, achevez la liaison avec le jaune d'œuf. Goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et jus de citron.

Faites pocher les bouchées dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-les, dorez-les au jaune d'œuf et passez-les au four.

Dressez les bouchées sur un plat garni d'une serviette et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.



On conçoit facilement qu'en changeant la composition de la pâte, de la farce et de la sauce, on aura de nombreuses variantes de bouchées de volaille, très intéressantes.

Poularde rôtie, sauce ivoire.

La poularde rôtie, sauce ivoire, est une variété de poulet au blanc.

Faites rôtir une poularde comme d'ordinaire, puis préparez une sauce suprême et incorporez-y le jus de cuisson de la poularde ; cette addition suffira le plus souvent pour lui donner une couleur ivoire ; dans le cas contraire, on ajoutera un peu de caramel pour obtenir la teinte voulue.

Au moment de servir, découpez la poularde, dressez les morceaux sur un plat et masquez-les avec la sauce.

Poularde demi-deuil.

Pour six personnes prenez :

1°
- 1 poularde,
- fond de veau,
- truffes à volonté,
- madère,
- bouquet garni ;

2°
- 750 grammes de sous-noix de veau,
- 250 grammes de jambon,
- 200 grammes de beurre,
- 150 grammes de crème épaisse,
- 125 grammes de champignons,
- 60 grammes de farine,
- 1 litre de consommé,
- 3 carottes moyennes,
- 2 oignons moyens,
- 1 bouquet garni,
- céleri,
- sel et poivre.

Faites cuire : d'une part, les truffes dans du madère ; d'autre part, la poularde pendant une heure dans le fond de veau avec le bouquet ; dégraissez et concentrez la cuisson.

En même temps, préparez une bonne sauce Béchamel grasse de la façon suivante : faites revenir dans le beurre, pendant dix minutes, le veau et le jambon coupés en morceaux gros comme des noix, les oignons, les carottes et du céleri

émincés, ajoutez la farine, tournez pendant cinq minutes, mouillez avec le consommé, mettez les champignons émincés, le bouquet, du sel, du poivre, donnez un bouillon, puis continuez la cuisson à petit feu, en laissant mijoter pendant deux heures. Écumez, dégraissez, passez la sauce, mélangez-la avec la crème épaisse, chauffez sans faire bouillir, amenez le tout à consistance voulue pour masquer une cuiller.

Découpez la volaille, dressez les morceaux sur un plat, masquez-les avec la sauce Béchamel dans laquelle vous aurez mis le jus de cuisson de la poularde et une truffe hachée fin, décorez en mettant sur chaque morceau de poularde quelques rondelles de truffe et servez.

Poularde farcie de langue, braisée.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de crème,
250 grammes de graisse de volaille,
100 grammes de carottes,
100 grammes d' oignons,
1 litre de bouillon,
1 belle poularde,
1 poulet,
1 langue de bœuf fumée,
1 barde de lard,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
truffes à volonté,
sel et poivre.

Mettez la langue à dessaler pendant 24 heures, puis faites-la cuire dans un court-bouillon au vin ; laissez-la refroidir dans sa cuisson. Enlevez la peau de la langue.

Désossez la poitrine de la poularde sans toucher aux ailes, en opérant par le cou, de façon à n'abimer ni la peau, ni les filets.

Préparez une farce avec la chair du poulet, 150 grammes de crème et des truffes, salez et poivrez ; mettez-en les trois quarts dans la poularde ; garnissez avec le reste des moules à dariole[1] beurrés.

Enlevez sur la langue dépouillée un quart de son volume, du côté de la pointe,

1. Les darioles sont des petites préparations moulées, chaudes ou froides, qui servent de garniture.

qui servira à décorer le plat, puis introduisez le reste dans la poularde, par le cou, au milieu de la farce.

Faites cuire les déchets de poularde et de poulet dans le bouillon, passez le jus ; réservez-le.

Bridez la poularde, bardez-la de lard, mettez-la dans une braisière avec la graisse de volaille, les carottes, les oignons, le bouquet garni, mouillez avec le jus réservé ; laissez mijoter pendant une heure et demie.

Dix minutes avant de servir, passez la cuisson, dégraissez-la, liez-la avec le reste de la crème et ajoutez des truffes hachées.

En même temps, faites cuire les darioles au bain-marie.

Dressez la poularde sur un plat, disposez autour les darioles démoulées comme garniture, décorez avec des truffes et des tranches de langue, taillées dans le morceau réservé, de façon que les convives aient immédiatement sous les yeux tous les éléments constitutifs du plat. Envoyez la sauce dans une saucière.

Cette poularde se recommande d'elle-même aux amateurs.



Comme variante, on pourra servir cette poularde avec une sauce suprême dans laquelle on aura incorporé du parmesan.

Poularde farcie de pieds de mouton, braisée.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de champignons de couche,
200 grammes de carottes,
80 grammes de beurre,
75 grammes d' oignons,
8 pieds de mouton,
1 petite poularde bien en chair,
1 bouquet garni,
jus de citron,
sel et poivre.

Nettoyez la poularde, videz-la, réservez l'abatis.

Faites cuire les pieds de mouton comme il est dit p. 445; désossez-les ; coupez-les en languettes.

Épluchez les champignons, passez-les dans du jus de citron ; émincez-les.

Faites sauter dans 40 grammes de beurre pieds de mouton et champignons ; salez et poivrez.

Farcissez la poularde avec le mélange pieds de mouton et champignons sautés, puis faites-la dorer, en cocote, dans le reste du beurre ; ajoutez ensuite l'abatis, les carottes, les oignons et le bouquet ; lutez la cocote avec de la pâte à pain et laissez cuire au four doux pendant une heure et demie.

Retirez l'abatis, les légumes et le bouquet ; dégraissez et passez la sauce. Dressez la poularde sur un plat, masquez-la avec la sauce et servez.

Les pieds de mouton donnent à cette préparation un moelleux particulier très agréable.



Comme variantes, on pourra remplacer les champignons de couche par des cèpes, des morilles ou des truffes.

Poularde farcie de morilles, braisée.

Pour huit personnes prenez :

1 500 grammes de fond de veau,
500 grammes de morilles grises,
300 grammes de riz,
200 grammes de pointes d'asperges,
100 grammes de crêtes et de rognons de coq,
80 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
2 jaunes d'œufs frais,
2 foies de volaille,
1 belle poularde,
parmesan,
sel et poivre.

Troussez la poularde et faites-la braiser dans le fond de veau.

En même temps, blanchissez séparément les pointes d'asperges, les crêtes et les rognons de coq ; cuisez les morilles dans du jus avec les foies de volaille et apprêtez avec le riz un risotto, p. 712, auquel vous incorporerez les crêtes, les rognons et les foies de volaille.

Tenez le tout au chaud.

Préparez alors la sauce ; faites cuire la farine dans 60 grammes de beurre, sans lui laisser prendre couleur, mouillez avec la cuisson de la poularde, dépouillez à

petit feu, concentrez, achevez la liaison avec les jaunes d'œufs, assaisonnez au goût, enfin mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux et laissez-le fondre.

Découpez dans l'estomac de la poularde un rectangle aussi long et aussi large que possible et emplissez la volaille avec les morilles par l'ouverture ainsi pratiquée.

Emincez l'estomac en aiguillettes, remettez le tout en place de façon à reconstituer la poularde, masquez avec de la sauce, saupoudrez de parmesan râpé et faites gratiner au four.

Dressez le risotto en socle sur un plat, entourez-le d'une bordure de pointes d'asperges, disposez la poularde sur le socle et envoyez en même temps le reste de la sauce dans une saucière.

On peut, cela va sans dire, décorer le plat avec des truffes, mais c'est absolument inutile, à mon avis.

Cette poularde, simplement garnie de morilles, repose des poulardes farcies de mélanges compliqués.

Poularde farcie de nouilles, braisée.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de fond de veau et de volaille,
300 grammes de sauce Mornay,
200 grammes de nouilles,
125 grammes de rognons de coq,
125 grammes de chapeaux de petits champignons,
125 grammes de crème épaisse,
125 grammes de fromage (gruyère ou parmesan râpé ou mélange des deux),
1 poularde,
queues d'écrevisses ou escalopes de homard,
beurre,
sel et poivre.

Faites pocher à moitié les nouilles dans 500 grammes de fond, ajoutez les rognons de coq blanchis et les chapeaux de champignons passés au beurre, le ou les fromages et la crème, salez et poivrez au goût ; mélangez et farcissez la poularde avec ce mélange.

Faites dorer la poularde dans un peu de beurre ; égouttez-le ; mouillez avec le reste du fond ; laissez cuire à petit feu, en arrosant pendant la cuisson.

Au dernier moment, dressez la poularde sur un plat allant au feu, masquez-la avec la sauce Mornay et glacez au four.

Décorez le plat avec des queues d'écrevisses ou des escalopes de homard chaudes et servez.

Poularde braisée au vin.

Pour huit personnes prenez :

1 litre de gelée de veau et volaille, p. 418,
1 bouteille de vin blanc sec (bourgogne, champagne ou vin du Rhin),
4 jaunes d'œufs frais,
1 belle poularde,
graisse de porc,
carottes,
bouquet garni.

Faites dorer la poularde dans la graisse, retirez-la, mettez-la dans une braisière, mouillez avec le vin, ajoutez la gelée, des carottes, un bouquet garni et laissez cuire à petit feu pendant deux heures. Enlevez alors la poularde, tenez-la au chaud, passez la cuisson, concentrez-la et montez-la avec les jaunes d'œufs.

Dressez la poularde sur un plat, masquez-la avec la sauce et garnissez le pourtour avec des cèpes grillés p. 805 et bien égouttés, de manière qu'ils ne soient qu'imperceptiblement parfumés à l'ail.

Poularde braisée à l'estragon.

Troussez une belle poularde.

Préparez un bon fond avec l'abatis de la poularde, un abatis supplémentaire, du jarret et du pied de veau, des légumes, de l'eau, du sel, du poivre et des aromates. Dégraissez-le, passez-le.

Dorez légèrement la poularde dans 60 grammes de beurre, puis achevez sa cuisson dans le fond préparé auquel vous ajouterez un fort bouquet d'estragon. Laissez cuire à petit feu, pendant 1 heure et demie à 2 heures, suivant la grosseur de l'animal.

Réduisez le fond de cuisson, liez-le, passez-le, puis additionnez-le de feuilles d'estragon frais hachées.

Découpez la poularde, dressez-la sur un plat en la reconstituant, décorez-la avec des feuilles d'estragon frais légèrement blanchies, masquez-la avec un peu

de sauce et servez en envoyant en même temps le reste de la sauce dans une saucière.

Poularde truffée pochée.

Pour six personnes prenez :

1 poularde pesant environ 1 500 grammes, sans l'abatis,
2 vessies de porc de dimensions suffisantes pour contenir la poularde, mais l'une plus grande que l'autre,
truffes à volonté,
beurre,
madère,
sel et poivre.

Nettoyez soigneusement les deux vessies avec une brosse et de l'eau savonneuse ; rincez-les bien à l'eau claire.

Brossez les truffes, lavez-les, séchez-les dans un linge ; mettez-les dans du madère avec un peu de sel et de poivre ; laissez en contact pendant une heure, puis faites-les cuire dans ce même madère.

Mettez dans l'intérieur de la poularde les truffes, 30 grammes environ de leur cuisson, du sel et du poivre ; bridez-la, enduisez-la extérieurement d'un peu de beurre et introduisez-la dans la vessie la plus petite. Ficelez hermétiquement, puis insérez le tout dans la seconde vessie que vous fermerez hermétiquement aussi[1].

Faites bouillir de l'eau dans une grande marmite, plongez dedans la poularde enveloppée de ses vessies, laissez-la cuire pendant deux heures ; puis retirez-la et débarrassez-la de ses enveloppes.

Découpez la poularde, dressez les morceaux sur un plat, décorez avec les truffes, arrosez avec le jus de cuisson et servez.

La poularde reste absolument blanche ; elle est fondante et elle conserve intégralement toute sa saveur.

Ce procédé de pochage est très recommandable pour toute sorte de viandes, volailles et gibiers auxquels on veut conserver leur arome propre.

---

1. Il peut arriver que, par suite de la cuisson prolongée, la vessie extérieure, ramollie, crève ; le rôle de la seconde vessie est d'empêcher le contact de la poularde avec l'eau.

Poule au riz.

Pour six personnes prenez :

375 grammes de riz,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
1 litre de bouillon,
1 jeune poule tendre[1],
1 bouquet garni (persil, thym et laurier),
du beurre, en proportion inverse de la quantité de graisse dont est pourvue la poule,
sel et poivre.

Mettez la poule dans une casserole avec le bouquet, assaisonnez au goût, mouillez à moitié hauteur avec le bouillon, couvrez d'un papier beurré et laissez cuire à petit feu pendant une heure et demie ; retirez le bouquet.

Faites cuire le riz pendant dix minutes dans de l'eau salée, égouttez-le, passez-le à l'eau froide, puis achevez sa cuisson dans le bouillon de poule qu'il absorbera.

Amenez le riz, comme dans la préparation du riz au gras, p. 708, à être en grains moelleux, entiers, non crevés, incorporez-y alors le gruyère râpé et, au besoin, un peu de beurre que vous laisserez fondre.

Dressez sur un plat, le riz au fond, la poule dessus et servez.



Comme variantes, on peut mettre avec le riz, en place du fromage, 125 grammes de champignons de couche ou de morilles, ou 65 grammes de cèpes secs détrempés, coupés en morceaux et sautés au beurre.

Enfin, pendant la saison des petits pois, on pourra également remplacer le fromage par des petits pois que l'on fera cuire avec la poule.

Coq au vin.

Ce plat remonte au XVIe siècle. Il était connu à cette époque sous le nom claironnant de « Coq au vin », et on le préparait rapidement, en présence des con-

---

1. Avec une vieille poule la cuisson demanderait plus de temps, 3 à 4 heures et même davantage et le plat serait certainement moins bon.

vives, devant un grand feu de bois très vif, dans les vieilles « Hostelleries » de France. Mais, comme il peut être fait tout aussi bien avec une jeune poule qu'avec un jeune coq et qu'en définitive c'est un ragoût, il vaudrait mieux le désigner sous le nom de « Ragoût de poulet au vin ».

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de lard de poitrine coupé en dés,
125 grammes de champignons frais de saison,
100 grammes de vin (de préférence vin blanc un peu sec),
65 grammes de beurre,
50 grammes de fine champagne ou d'armagnac,
5 grammes d' ail haché fin,
6 petits oignons,
4 petites échalotes,
1 jeune poulet tendre et gras,
1 bouquet de persil, thym et laurier,
carotte,
farine,
sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux, comme pour une fricassée.

Faites dorer, dans 40 grammes de beurre, le lard, les oignons, les échalotes et quelques rondelles de carotte ; retirez-les ensuite et remplacez-les par les morceaux de poulet que vous assaisonnnerez avec sel, poivre et ail et que vous ferez revenir à feu très vif ; puis remettez lard, carotte, oignons et échalotes revenus ; flambez à la fine champagne ou à l'armagnac, saupoudrez de farine, tournez pendant quelques instants ; ajoutez ensuite les champignons épluchés, mouillez avec le vin, couvrez et faites cuire à feu très vif, pendant un quart d'heure environ.

Au dernier moment, mettez les morceaux de poulet et le lard dans un plat tenu au chaud, dégraissez la sauce, passez-la, montez-la avec le reste du beurre, versez-la sur le poulet et servez.

Tartines de rognons de coq, en gelée.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de rognons de coq,
150 grammes de crème fouettée,
125 grammes de fond de veau aromatisé et concentré,
100 grammes de foie gras d'oie, cuit,
12 petites tranches de pain de mie anglais,

truffes à volonté,
madère,
beurre,
sel, poivre, paprika, quatre épices.

Faites cuire : les truffes dans du madère, les rognons de coq dans le fond de veau chaud mais non bouillant ; dès que les rognons seront fermes, retirez-les, tenez-les au chaud.

Faites dorer les tranches de pain de mie dans du beurre ; laissez-les refroidir.

Passez en purée les rognons et le foie gras, ajoutez la crème fouettée, travaillez le tout sur glace, de manière à obtenir un ensemble parfaitement homogène ; assaisonnez le mélange au goût. Étalez-le sur les tranches de pain, décorez avec des lames de truffe, masquez avec le fond de veau tiède, laissez refroidir et prendre en gelée.

Dressez les tartines sur un plat garni d'une serviette et servez comme hors-d'œuvre.

Rognons de coq et foies de volaille en aspic.

Préparez une bonne gelée d'aspic avec jarret et pied de veau, abatis de volaille et légumes ; clarifiez-la bien.

Mettez dans un moule une couche de cette gelée ; au-dessus une couche d'un mélange de rognons de coq, foies de volaille et ris de veau cuits au préalable dans un bon jus, le tout additionné d'un peu de langue à l'écarlate ; recouvrez de sauce chaud-froid blanche, serrée et un peu relevée. Continuez ces alternances jusqu'à ce que le moule soit plein. Faites prendre sur glace.

Démoulez au moment de servir.

C'est une excellente entrée de déjeuner.



Il va sans dire qu'on peut remplacer les foies de volaille par des émincés de foie gras.



On peut préparer de même des petits aspics dans des moules à dariole et les disposer comme garniture autour d'un chaud-froid de volaille.



Les rognons et les foies de gibier pourront être apprêtés de même ; mais il con-

viendra alors d'aromatiser la gelée et la sauce, qui sera ici une sauce chaud-froid brune, avec du fumet de gibier.

Salpicon de foies de volaille, de crêtes de coq, de rognons de coq et de truffes.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de foies de volaille,
250 grammes de consommé,
150 grammes de champignons de couche,
125 grammes de madère,
125 grammes de crêtes de coq,
100 grammes de rognons de coq,
100 grammes de beurre,
75 grammes de truffes noires du Périgord, au moins,
50 grammes de jus de viande,
20 grammes de farine,
jus de citron,
sel et poivre.

Blanchissez, dans le consommé bouillant, les rognons et les crêtes pendant trois minutes, les foies de volaille pendant cinq minutes ; retirez-les, tenez-les au chaud ; réservez le consommé.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec le consommé réservé et le madère ; laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure. Pendant la cuisson, dépouillez la sauce, assaisonnez avec sel et poivre, après avoir goûté, car tout dépend de l'assaisonnement du consommé employé, et acidulez légèrement, au goût, avec du jus de citron.

Un quart d'heure avant la fin, mettez dans la sauce les truffes pelées et coupées en tranches, les champignons épluchés et passés dans du jus de citron ; puis, au dernier moment, ajoutez jus de viande, foies, rognons, crêtes, mélangez bien, chauffez et servez sur un plat de riz au gras, préparé comme il est dit p. 708.

Croquettes de volaille.

On prépare les croquettes de volaille surtout avec du blanc de poulet rôti.

Pour quatre à six personnes prenez :

250 grammes de lait,

125 grammes de champignons de couche,
50 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
2 jaunes d'œufs frais,
1 œuf frais entier,
blanc d'un beau poulet rôti,
huile d'olive,
mie de pain rassis tamisée,
persil,
sel et poivre.

Hachez le blanc de poulet ; pelez et hachez les champignons.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mettez dedans le poulet, les champignons et un gramme de persil haché, mouillez avec le lait, salez, poivrez et laissez cuire jusqu'à ce que le lait soit réduit à point ; éloignez la casserole du feu, liez avec les jaunes d'œufs, puis laissez refroidir complètement.

Préparez des boulettes avec l'appareil ainsi obtenu.

Pour les bien réussir, enduisez-vous les mains de farine et faites attention qu'il ne pénètre pas de farine dans l'intérieur des boulettes pendant leur confection, autrement elles se désagrégeraient à la cuisson.

Battez l'œuf entier avec un peu d'huile d'olive, passez les boulettes dans le mélange, roulez-les dans de la mie de pain rassis tamisée, puis plongez-les dans de la friture bouillante.

Servez les croquettes sur un plat recouvert d'une serviette et décoré avec un cordon de persil frit.

Barquettes de volaille ou de gibier au foie gras.

Voici deux formules de pâte pour barquettes :

1° 300 grammes de farine,
150 grammes de beurre frais,
8 grammes de sel,
5 grammes d' eau,
1 œuf frais,
1 jaune d'œuf frais;

2° 300 grammes de farine,
300 grammes de beurre frais,
25 grammes d' eau,
8 grammes de sel.

Dans les deux cas, mélangez les différents éléments ; roulez la pâte en boule ; laissez-la reposer pendant quelques heures.

Préparez une purée de volaille ou de gibier de la façon suivante.

Mettez à mariner pendant quelques heures du foie gras et des truffes dans un peu de madère ; assaisonnez avec sel, poivre, épices.

Faites cuire, d'une part, les truffes dans le madère ; d'autre part, le foie gras dans du fond de veau auquel vous ajouterez la cuisson des truffes ; conduisez cette dernière opération à tout petit feu de manière que le foie reste rose à l'intérieur.

Prenez des foies de volaille ou de gibier ; donnez-leur de la fermeté en les passant dans de la graisse de volaille, de manière à les cuire tout en les laissant roses.

Passez au tamis de crin de la chair de volaille ou de gibier que vous aurez fait rôtir à la broche, les foies de volaille ou de gibier et le foie gras, ajoutez les truffes hachées, du jus de cuisson du foie gras, assaisonnez avec sel, poivre, cayenne, au goût.

Faites une abaisse mince avec la pâte ; chemisez avec cette abaisse des petits moules ovales en forme de petites barques, emplissez-les de gravier lavé et faites-les cuire au four.

Lorsque les croûtes sont cuites, laissez-les refroidir ; remplacez le gravier par la purée préparée, masquez avec une bonne gelée, laissez prendre.

Ces barquettes constituent d'excellentes entrées froides.

Galantines.

On désignait autrefois sous ce nom des mets composés de viandes hachées enveloppées dans un poisson, un jeune animal tel qu'agneau ou cochon de lait, une volaille, un gibier. Aujourd'hui, on ne prépare plus guère que des galantines de volaille ou de gibier.

Le mode opératoire pour faire une galantine diffère un peu suivant qu'on emploie une grosse ou une petite pièce.



Si vous prenez une grosse pièce, poularde, dinde, etc., désossez-la d'abord, parez-la, enlevez-en les nerfs. Mettez de côté les os et les déchets. Retirez ensuite de la chair aux cuisses et aux filets ; émincez-la. Avec les émincés des cuisses tapissez les parties de l'animal dépourvues de chair. Mettez les émincés de filets

à mariner dans du cognac et du madère, et aussi tous les éléments suivants ou quelques-uns d'entre eux seulement, au choix : émincés de langue à l'écarlate, de jambon frais maigre, de lard gras, grenadins de veau, petits cubes de foie gras et de truffes, etc. ; assaisonnez avec sel, poivre et épices.

Préparez une farce fine avec du veau, du porc frais, les déchets de volaille réservés, les pelures de truffes ; assaisonnez-la et ajoutez-y des pistaches mondées.

Garnissez l'intérieur de la volaille soit avec des couches alternées d'éléments marinés et de farce liée avec des œufs, soit avec un mélange des éléments marinés, de la marinade et de la farce lié avec des œufs.

Roulez l'ensemble en forme de cylindre allongé ; enveloppez la galantine, ainsi constituée, d'abord dans une fine barde de lard, puis dans un linge que vous coudrez et faites-la cuire dans du fond de veau et volaille, doucement et sans arrêt, à petits bouillons. La cuisson doit durer une demi-heure environ par kilogramme de galantine.

Laissez refroidir incomplètement la galantine dans sa cuisson ; sortez-la ensuite, resserrez-la dans le linge qui l'enveloppe et que vous recoudrez, ficelez-la et faites-la refroidir sous pression légère.

Dégraissez le jus de cuisson ; clarifiez-le.

Déballez la galantine, masquez-la avec le jus de cuisson clarifié, de façon à obtenir une épaisseur de gelée de un centimètre au moins, puis dressez-la sur un plat. Décorez avec un hachis et des découpages de gelée.



Si vous prenez du petit gibier, plumez-le, flambez-le, désossez-le, parez-le ; réservez les os et les déchets.

Faites une farce avec une seconde pièce semblable ou avec un gibier d'une autre sorte, du lard gras, de la langue à l'écarlate, des truffes et des pistaches, de la fine champagne ; assaisonnez-la, liez-la avec des œufs et garnissez-en l'animal désossé.

Roulez, bardez, enveloppez la galantine comme précédemment et faites-la cuire dans du fond de veau relevé par le fumet du ou des gibiers choisis.

Laissez refroidir, pressez, déballez, dressez comme il est dit plus haut et servez avec une sauce chaud-froid préparée avec la cuisson.

Pintade farcie, rôtie.

La pintade, originaire d'Afrique où elle vivait en liberté, est aujourd'hui un oiseau de basse-cour qui a conservé de sa vie primitive un petit fumet sauvage. Sa chair, plus parfumée que celle du poulet, rappelle celle du faisan ; elle est assez

fine, mais un peu sèche. On remédie à ce défaut en farcissant la pintade avec une substance plutôt grasse et en la bardant de lard avant de la faire cuire.

Je recommande comme farce deux pieds de cochon truffés par pintade.

L'animal farci et bardé est rôti à la broche comme un poulet. La durée moyenne de la cuisson est une demi-heure.

Le meilleur accompagnement de ce rôti est une salade verte.

Caneton rôti, sauce à l'orange.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de fond de veau, p. 426, aux éléments duquel on aura ajouté l'abatis du caneton,
60 grammes de curaçao blanc de Hollande,
30 grammes de beurre,
20 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,
5 grammes de sel,
1 décigramme de poivre,
2 oranges,
1 caneton.

Pelez une orange, coupez la pulpe en morceaux et mettez-la dans le caneton ; émincez le zeste et réservez-le.

Faites rôtir le caneton à la broche pendant une demi-heure environ, assaisonnez-le avec le sel et le poivre.

En même temps, préparez la sauce.

Faites blanchir, pendant dix minutes, dans de l'eau bouillante, le zeste d'orange émincé, égouttez-le, mettez-le dans un mortier avec le foie cru du caneton, pilez, mouillez avec le curaçao.

Chauffez le fond de veau, ajoutez-y la glace de viande, le beurre manié avec la farine, le foie pilé avec le zeste et aromatisé avec le curaçao, le jus dégraissé de la lèchefrite, donnez un bouillon, puis passez le tout au tamis.

Enlevez les morceaux d'orange de l'intérieur du caneton, dressez-le sur un plat, décorez avec la seconde orange coupée en tranches minces et servez. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.



On peut préparer de même un pintadeau.

Caneton aux navets nouveaux.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de beurre,
30 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
10 grammes de sucre en poudre,
30 navets nouveaux,
1 beau caneton,
1 carotte,
1 poireau,
1 petit bouquet garni,
sel et poivre.

Videz et flambez le caneton.

Préparez avec l'abatis, la carotte, le poireau, le bouquet, de l'eau et du sel un demi-litre de bouillon concentré ; passez-le.

Faites dorer le caneton dans 60 grammes de beurre, salez, poivrez, ajoutez les oignons et laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure à une heure.

Épluchez les navets, essuyez-les et faites-les cuire directement, à l'étouffée, dans une casserole, avec 110 grammes de beurre. La cuisson doit durer une demi-heure environ. Dix minutes avant la fin de l'opération, saupoudrez-les avec le sucre et donnez-leur de la couleur.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avee le bouillon d'abatis, ajoutez le caneton avec sa cuisson passée, les navets, goûtez, complétez l'assaisonnement si c'est nécessaire, et laissez mijoter encore pendant une dizaine de minutes. Dégraissez.

Dressez le caneton sur un plat, disposez les navets autour, masquez avec la sauce et servez.

Caneton poché aux légumes.

Pour six personnes prenez :

1 beau caneton,
1 foie de canard,
crépine de veau,
glace de viande,

fine champagne,
truffes,
julienne de légumes,
bouillon,
beurre,
farine,
échalotes,
oignons,
sel et poivre.

Videz, flambez, troussez le caneton.

Faites blanchir la julienne de légumes dans du bouillon, réservez-la ; puis, dans le même bouillon, faites cuire l'abatis du caneton, moins le foie, de façon à obtenir un bon jus.

Préparez une farce avec le foie du caneton, des oignons, des échalotes, du sel, du poivre et de la fine champagne ; mettez-la dans le caneton.

Étalez sur la crépine la julienne de légumes et des émincés de truffes crues, enveloppez-en le caneton, ficelez et faites pocher dans du bouillon pendant trente-cinq minutes.

En même temps, préparez la sauce : faites un roux avec beurre et farine, mouillez avec le jus, corsez avec un peu de glace de viande, concentrez la cuisson, ajoutez le foie cru de canard passé au tamis, chauffez, montez la sauce au beurre, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

Retirez la crépine, dressez le caneton sur un plat, décorez avec les légumes et les truffes. Servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Canard rôti, sauce rouennaise.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de sauce bordelaise,
1 canard rouennais avec son abatis,
1 foie de canard supplémentaire,
cayenne.

Plumez, videz, troussez le canard et faites-le rôtir à la broche.

Passez au tamis le foie du canard rouennais et le foie supplémentaire.

Mettez dans une casserole la sauce bordelaise, chauffez et faites cuire dedans, sans bouillir, la purée de foies de canards, goûtez, relevez avec un peu de cayenne, au goût ; passez à l'étamine en pressant.

Servez le canard sur un plat et envoyez la sauce dans une saucière.

Canard aux olives.

Pour six personnes prenez :

500 grammes d' olives,
250 grammes de madère,
100 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
1 beau canard nantais,
1 abatis de canard supplémentaire,
1 carotte,
1 oignon,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Troussez le canard.

Mettez à dessaler dans de l'eau les olives privées de leurs noyaux.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec les abatis, la carotte, l'oignon, le bouquet garni, de l'eau, du sel et du poivre ; dégraissez-le, passez-le.

Faites revenir le canard à la casserole dans 40 grammes de beurre.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec le bouillon d'abatis et le madère, mettez le canard revenu et laissez braiser à petit feu pendant une heure et demie.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Dressez le canard sur un plat, les olives autour, masquez avec la sauce dégraissée et passée ; puis servez.

Si l'on prend un caneton, il vaut mieux le faire rôtir ; la préparation de la sauce et des olives reste la même.

Le canard, les olives et le madère vont très bien ensemble.

Canard froid, en gelée.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de jambon,
200 grammes de fond de veau,
200 grammes de madère,
60 grammes de beurre,

50 grammes de glace de viande,
1 canard,
sel, poivre, quatre épices.

Coupez le jambon en petits morceaux.

Faites revenir dans le beurre le canard et le jambon ; puis mouillez avec le fond de veau et le madère, ajoutez la glace de viande, du sel, du poivre et un peu de quatre épices ; couvrez avec un papier beurré ; laissez cuire à tout petit feu pendant deux heures.

Passez le jus de cuisson, dégraissez-le, concentrez-le, goûtez pour l'assaisonnement, masquez le canard avec la sauce et laissez prendre en gelée.

Canard rouennais[1] à la presse.

Cette recette, qui paraîtra un peu compliquée à priori, est en réalité facile à exécuter ; elle ne demande que du soin. Pour la réussir, il est nécessaire et suffisant de n'omettre aucun détail.

Préparez d'abord le mélange suivant de plantes aromatiques :

Serpolet.	32,50	pour 100.
Thym.	20,00	—
Sarriette.	10,00	—
Basilic.	10,00	—
Origan[2].	5,00	—
Marjolaine[3]	5,00	—
Romarin.	5,00	—
Sauge.	5,00	—
Hysope.	5,00	—
Laurier.	2,50	—
	100,00	pour 100.

Ce mélange, constitué de façon qu'aucun parfum ne domine, chaque plante donnant sa note particulière, produit un ensemble harmonieusement aromatique qui se marie délicieusement avec la chair du canard. Il doit être aussi homogène que possible.

1. Le canard rouennais est le canard sauvage à collet vert, domestiqué.
2. Origanum vulgare.
3. Origanum majorana ou majorana hortensis.

Il est facile d'en préparer d'avance une certaine quantité en passant d'abord séparément les divers éléments dans un moulin du type des petits moulins à poivre du commerce, puis en mélangeant les poudres obtenues dans les proportions indiquées et en broyant à nouveau l'ensemble au moulin pour parfaire l'homogénéité.

Préparez ensuite de même, au moulin, l'assaisonnement suivant :

Sel blanc.	5gr,00.
Poivre ordinaire.	1gr,00.
Poivre mignonnette.	1gr,00.
Mélange des plantes ci-dessus.	0gr,90.
Quatre épices.	0gr,50.
Curry.	0gr,50.
Poivre de Cayenne.	0gr,25.
Muscade.	0gr,25.
Clous de girofle.	0gr,10.
	9gr,50.

Pour quatre personnes prenez alors :

200 grammes de porto rouge,
30 grammes de fine champagne,
9 gr,50 d'assaisonnement ci-dessus,
2 gr,25 de poivre,
1 gr,50 de sel blanc,
2 foies de canards supplémentaires,
1 abatis de canard supplémentaire,
1 beau canard rouennais vivant[1],
1 carotte,
1 navet,
1 poireau (le blanc seulement),
1 citron.

Étouffez le canard, plumez-le, flambez-le, réservez le foie, enlevez l'abatis.

Préparez 200 grammes de bouillon de canard concentré en faisant bouillir, pendant quatre heures, les deux abatis de canards, la carotte, le navet, le poireau dans un litre d'eau salée.

Pilez le foie du canard avec les deux foies de canards supplémentaires, ajoutez le jus de la moitié du citron, le zeste finement émincé du quart du citron, 50 centi-

1. Les accidents qui ont été attribués au canard rouennais n'ont jamais tenu qu'au manque de fraîcheur de l'animal employé. Je ne connais personne qui ait éprouvé le moindre inconvénient à la suite de l'ingestion d'un canard étouffé au moment de le faire cuire.

grammes d'assaisonnement, 50 centigrammes de sel blanc, 25 centigrammes de poivre fraîchement moulu.

Mettez dans l'intérieur du canard le porto et 7 grammes d'assaisonnement, laissez-le mariner pendant trois à quatre heures, puis faites-le rôtir à la broche [1], tel quel, de manière que les aiguillettes restent un peu saignantes et les pattes insuffisamment cuites ; un quart d'heure devant un bon feu suffit pour assurer le résultat.

Découpez le canard, mettez de côté les pattes, flambez-les à la fine champagne.

Concentrez et dégraissez le jus de cuisson de la lèchefrite ; ajoutez-le au bouillon de canard.

Incorporez aux foies pilés ce qui reste de la fine champagne qui a servi à flamber les pattes, vous obtiendrez ainsi une purée aromatisée à souhait.

Arrivons maintenant à l'opération de la presse, qu'il convient d'exécuter devant les convives, sur la table de la salle à manger.

Foncez un plat en nickel ou en argent avec la purée de foies, disposez dessus les aiguillettes et les ailes ; mettez le plat sur un réchaud, devant la presse ; mouillez avec le bouillon de canard, chauffez en agitant le plat pour bien mélanger.

Introduisez la carcasse de l'animal dans la presse, serrez à fond, recueillez dans le plat le jus qui sort, mélangez encore en chauffant toujours. Il faut une dizaine de minutes pour amener la sauce à bonne consistance.

Pour terminer, moulinez sur les aiguillettes et sur les ailes 1 gramme de poivre ordinaire et servez sur assiettes chaudes.

Cette partie du canard fournit un excellent salmis.

Pendant qu'on le savoure, ciselez les pattes, assaisonnez-les avec les 2 grammes d'assaisonnement qui restent, achevez leur cuisson sur le gril, relevez-les avec 1 gramme de sel et 1 gramme de poivre et servez-les, telles quelles, avec une salade verte quelconque.

Cette partie du canard constitue un excellent rôti, d'un goût absolument différent de celui obtenu avec l'autre partie.

Le canard à la presse est un très joli plat, qui suffit à lui seul pour rendre intéressant un déjeuner d'amateurs.

Canard rouennais farci, en cocote.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de porto rouge,
90 grammes de fine champagne,

1. Il est inutile d'arroser avec du beurre ; la graisse du canard suffit pour la cuisson.

13 grammes de sel blanc,
7 grammes de poivre ordinaire fraîchement moulu,
2 grammes de poivre mignonnette,
2 grammes du mélange de plantes aromatiques indiqué p. 584,
1 gramme de quatre épices,
50 centigrammes de poivre de Cayenne,
50 centigrammes de muscade,
20 centigrammes de clous de girofle,
1 litre de fond de veau,
2 canards rouennais,
1 foie gras de canard,
1 barde de lard,
1 citron.

Plumez, flambez les canards ; enlevez les abatis, nettoyez-les ; réservez les foies.

Désossez les deux canards, mais faites en sorte que, dans l'un, la peau à laquelle toute la chair doit rester adhérente ne soit pas abîmée ; réservez-le.

Faites cuire, à bouilli perdu, les abatis dans le fond de veau ; passez la cuisson.

Passez à la presse les déchets des canards ; recueillez-en le jus.

Hachez la chair du canard non réservé, le foie gras et les deux autres foies, mettez les deux tiers des condiments, des aromates, de la fine champagne et du porto, ajoutez le jus de la presse et le jus du citron ; triturez bien de façon à obtenir une farce homogène ; laissez-la reposer pendant 3 à 4 heures.

Assaisonnez le canard réservé, dont la chair adhère à la peau, avec le reste du sel, du poivre et des aromates et faites-le mariner pendant 3 à 4 heures dans le reste du porto.

Étalez ensuite le canard sur la barde de lard, garnissez-le avec la farce, roulez-le et ficelez-le. Mettez le canard ainsi apprêté dans une cocote en porcelaine allant au feu, arrosez avec le reste de la fine champagne, mouillez avec une partie du fond de veau et canard et faites cuire au four, au bain-marie, en remplaçant le liquide au fur et à mesure de son évaporation. La cuisson doit durer environ une heure et demie après que le bain-marie est entré en ébullition. Dégraissez soigneusement et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Ce canard farci, sans mélange vulgaire de chair à saucisses, est très prisé par les amateurs.

Salmis de canard rouennais.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de champagne,
30 grammes de fine champagne,

7 grammes d' assaisonnement, p. 585,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
50 centigrammes de paprika,
1 beau canard rouennais,
1 foie gras de canard,
1 abatis de canard supplémentaire,
1 carotte,
1 navet,
1 poireau (le blanc seulement),
sel.

Troussez le canard ; mettez de côté l'abatis.

Préparez 200 grammes de fond de canard avec les abatis, la carotte, le navet, le poireau, de l'eau et du sel; passez-le.

Pilez le foie gras de canard avec 50 centigrammes d'assaisonnement, 50 centigrammes de sel blanc et 30 centigrammes de paprika.

Mettez dans l'intérieur du canard la farce ci-dessus, le reste de l'assaisonnement, le reste du paprika, le champagne ; laissez en contact pendant 2 à 3 heures ; puis faites-le rôtir incomplètement à la broche. Découpez-le ; réservez les pattes, les ailes et les aiguillettes ; passez le reste à la presse, recueillez le jus.

Dégraissez le jus de cuisson de la lèchefrite, concentrez-le.

Mettez dans une casserole pattes, ailes et aiguillettes ; flambez-les avec la fine champagne, mouillez avec le fond de canard, la cuisson concentrée et le jus de la presse ; assaisonnez avec le poivre. Achevez la cuisson.

Au dernier moment, goûtez et ajoutez sel et paprika, s'il est nécessaire.

Dressez le salmis sur un plat et servez en envoyant en même temps des pommes de terre Chip et des tranches d'oranges pelées, épépinées et macérées dans du curaçao.

C'est un plat qui sort de la banalité.



Comme variante, on pourra remplacer le champagne par du madère et servir le salmis avec une garniture de morilles farcies, au jus.

Civet de canard.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de bouillon,
250 grammes de poitrine de porc,

250 grammes de champignons de couche,
100 grammes de sang de lapin,
60 grammes de beurre,
50 grammes de fine champagne,
20 grammes de farine,
5 grammes de sel gris [1],
1 gramme d' un mélange de serpolet, origan, sarriette et hysope en poudre, en parties égales,
50 centigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 centigrammes de quatre épices,
1 litre de bon vin rouge,
20 petits oignons,
4 échalotes,
3 foies de canard,
1 canard rouennais fraîchement étouffé,
1 bouquet garni.

Découpez le canard ; recueillez le sang.

Coupez la poitrine de porc en morceaux.

Pilez le foie du canard et les trois foies supplémentaires avec le sang du canard et le sang de lapin.

Faites revenir les morceaux de canard et de poitrine de porc dans une casserole avec le beurre. Lorsque la viande est dorée, retirez-la, remplacez-la par les oignons auxquels vous ferez prendre couleur, retirez-les aussi, puis faites roussir la farine, remettez ensuite le canard, le porc, flambez avec la fine champagne, mouillez avec le bouillon et le vin, ajoutez les oignons, le bouquet, les échalotes, les aromates, les épices, le sel, le poivre et laissez cuire à petit feu pendant deux heures au moins. Passez alors la sauce, dégraissez-la à fond, mettez les champignons pelés et continuez la cuisson pendant une demi-heure. Liez la sauce avec les foies pilés, chauffez pendant quelques instants sans laisser bouillir, dressez et servez.

Ce plat est absolument remarquable. En été, quand le gibier fait défaut, il est une véritable consolation pour l'amateur. Délicieux le jour même, il est peut-être encore meilleur réchauffé le lendemain au bain-marie.



On peut préparer d'une façon analogue des civets d'oie sauvage, de pigeons ou de poulet ; ce dernier porte aussi le nom de « poulet au sang ».

1. Quantité approximative, dépendant du bouillon et de la poitrine de porc employés, qui peuvent être plus ou moins salés.

Croustade de canard au foie gras.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la croûte :

600 grammes de farine,
200 grammes de beurre,
100 grammes d' eau,
20 grammes de sel,
12 grammes d' huile d'olive,
4 jaunes d'œufs frais ;

2° pour la garniture :

750 grammes de fond de veau,
150 grammes de madère,
30 grammes de cognac,
2 canards rouennais moyens, mais bien en chair,
1 beau foie gras d'oie pesant 1 kilogramme environ,
truffes à volonté,
épices fines,
sel, poivre, cayenne ;

3° pour la gelée :

750 grammes de gîte de bœuf,
750 grammes de jarret de veau,
1 beau pied de veau,
légumes,
sel et poivre.

Parez les canards, enlevez les foies, réservez les abatis.

Avec les éléments du premier paragraphe, préparez la pâte de la croustade, qui doit être bien lisse ; laissez-la reposer pendant quelques heures, puis, avec les deux tiers de cette pâte, faites une abaisse rectangulaire de 5 millimètres d'épaisseur environ : ce sera le fond de la croustade. Avec le tiers restant, faites une autre abaisse de 2 millimètres d'épaisseur, taillez dedans quatre bandes de 4 centimètres de largeur, dont deux auront la longueur du grand côté du fond et les deux autres celle du petit côté. Collez ces quatre bandes sur les bords du fond en

les mouillant légèrement avec un peu d'eau ; emplissez la croustade de cailloux lavés et cuisez-la au four.

Faites mariner, pendant quelques heures, le foie gras et les truffes dans le madère ; assaisonnez avec sel, poivre et épices ; puis mettez le tout dans une casserole avec le fond de veau et le cognac ; amenez à ébullition et laissez pocher ensuite pendant une demi-heure au bain-marie, au four, de manière que le foie gras reste rose à l'intérieur.

Escalopez un cinquième environ du foie gras en petites tranches minces ; réservez le reste ; concentrez un peu la cuisson.

Hachez quelques truffes ; coupez les autres en rondelles.

Faites rôtir les deux canards de manière que les filets restent un peu saignants ; enlevez la peau ; escalopez les filets.

Dans un peu de graisse chaude de la cuisson des canards, donnez de la fermeté aux foies des canards, tout en les conservant roses.

Désossez le reste des canards, passez-en la chair au tamis de crin avec les foies de canards et le foie gras réservé ; ajoutez le hachis de truffes et plus ou moins de la cuisson concentrée du foie gras et des truffes ; achevez l'assaisonnement de l'ensemble avec sel, poivre et cayenne, au goût.

Garnissez le fond de la croustade avec cette farce, placez dessus les escalopes de canard, en interposant entre elles des escalopes de foie gras et des rondelles de truffe.

En même temps, préparez la gelée en faisant cuire, à bouilli perdu, dans de l'eau le gîte de bœuf, le jarret et le pied de veau, les abatis et les déchets des canards, des légumes ; assaisonnez au goût ; concentrez le jus obtenu ; ajoutez le reste de la cuisson du foie gras et des truffes ; passez, clarifiez et laissez refroidir un peu.

Masquez le dessus de la croustade avec cette gelée encore liquide, puis mettez à la glacière pour faire prendre.

Servez avec une salade verte.

Cette croustade, très appétissante, remplace avantageusement les pâtés de foie gras ordinaires.

Soufflé de canard, à la purée de marrons.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de crème épaisse,
150 grammes de madère,
125 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
1 litre de marrons,

12 olives dessalées et privées de leurs noyaux,
2 œufs frais,
1 canard,
foie gras cuit au naturel,
légumes de pot-au-feu,
lait ou eau,
sel, poivre, épices.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Enlevez 650 grammes de chair tendre du canard sans peau ni nerfs, réservez-la.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec l'abatis et les restes du canard, des légumes de pot-au-feu, de l'eau, du sel, du poivre; passez le bouillon, dégraissez-le, concentrez-le au volume d'un demi-litre environ.

Faites un roux avec 30 grammes de beurre et la farine, mouillez avec le bouillon de canard et le madère, ajoutez les olives ; laissez cuire, puis passez le tout au tamis. Remettez la sauce sur le feu, dépouillez-la, amenez-la à être d'une consistance sirupeuse.

En même temps, préparez la purée de marrons. Échaudez les marrons, épluchez-les et faites-les cuire, avec 10 grammes de sel, pendant une demi-heure environ, dans de l'eau ou dans du lait, au goût, en quantité juste suffisante pour obtenir une purée serrée ; passez-les au tamis, incorporez-y 125 grammes de crème et 75 grammes de beurre. Versez la purée dans un moule annulaire que vous tiendrez au chaud, au bain-marie.

Pilez au mortier la chair de canard réservée, assaisonnez-la avec sel, poivre et épices, au goût ; passez-la au tamis, puis ajoutez-y par petites quantités le reste de la crème, les deux jaunes d'œufs et les deux blancs battus en neige, de manière à avoir un appareil moelleux et léger.

Beurrez avec le reste du beurre un moule à charlotte, mettez dedans l'appareil et faites cuire au four, au bain-marie, pendant une vingtaine de minutes.

Démoulez le turban de marrons sur un plat, décorez-le avec des médaillons de foie gras, disposez au milieu le soufflé de canard et servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Foie gras de canard au naturel.

Prenez un beau foie gras de canard[1], comme il y en a à l'entrée de l'hiver, au moment des premiers froids.

1. Les meilleurs foies gras de canard proviennent du canard malard, résultat du croisement du canard ordinaire et du canard d'Inde.

Après l'avoir légèrement salé, mettez-le dans une sauteuse en cuivre étamé ou en bi-métal, enduite au préalable de quelques gouttes d'huile d'olive fine que vous aurez fait chauffer un peu.

Placez alors la sauteuse sur un feu vif et secouez-la constamment de façon à éviter que le foie s'attache au fond.

Au bout de douze à quinze minutes, le foie aura pris une couleur légèrement dorée ; il sera à point.

Servez aussitôt sur assiettes chaudes.

On mange le foie gras de canard au naturel soit tel que, soit arrosé d'un peu de jus de citron ; c'est ainsi que je le préfère.

Préparé de la sorte, le foie gras de canard est un mets digne des dieux. Il se présente sous la forme d'une gelée rose, parfumée, appétissante ; il charme à la fois la vue, l'odorat, le goût, et il force la reconnaissance des estomacs les plus ingrats par l'aimable digestion qu'il procure.

Dinde truffée rôtie.

La dinde truffée figure fréquemment sur les menus classiques. Voici une excellente façon de la préparer.

Pour douze personnes prenez :

1 bonne dinde tendre, bien en chair, sans l'abatis,
1 beau foie gras d'oie,
1 fine barde de lard,
truffes noires du Périgord à volonté (au moins 1 500 grammes),
vin de Madère,
sel et poivre.

Brossez soigneusement les truffes, pelez-les, faites-les cuire dans du madère ; réservez les pelures et le madère de cuisson.

Coupez une partie des truffes en rondelles minces, insérez-les sous la peau de l'animal, mettez dans l'intérieur du sel, du poivre et le reste des truffes ; laissez la dinde se parfumer pendant trois jours.

Pétrissez le foie gras avec les pelures de truffes ; mettez-le à mariner pendant 24 heures dans le madère de cuisson réservé.

Retirez les truffes de l'intérieur de la dinde, mélangez-les avec le foie gras mariné, farcissez la bête avec le tout, bardez-la et faites-la rôtir à la broche.

Servez la dinde sur un plat et le jus de cuisson, dégraissé, dans une saucière.



On prépare de même la poularde truffée et le perdreau truffé.

Dinde farcie rôtie, à la purée de reinettes.

L'originalité du plat consiste dans sa garniture.

Pour douze personnes prenez :

2 kilogrammes de pommes reinettes,
500 grammes de truffes,
150 grammes de beurre,
1 litre de marrons grillés,
1 dinde tendre, bien en chair,
1 beau foie gras d'oie,
1 barde de lard,
madère,
sel et poivre.

Brossez, pelez les truffes, faites-les cuire dans du madère ; réservez les pelures et le vin de cuisson.

Insérez sous la peau de la dinde des rondelles de truffe minces ; mettez le reste dans l'intérieur de l'animal.

Pétrissez le foie gras avec les pelures des truffes ; mettez-le à mariner pendant 24 heures dans le madère de cuisson des truffes.

Amalgamez ensemble foie gras, madère de la marinade, le reste des truffes, les marrons, du sel, du poivre et farcissez-en la dinde. Bardez-la et faites-la rôtir à la broche.

En même temps, préparez une purée non sucrée avec les pommes reinettes. Pelez-les, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec 50 grammes de beurre, couvrez et laissez fondre. Passez au tamis, remettez sur le feu et fouettez en ajoutant le reste du beurre par petits morceaux.

Servez la dinde sur un plat, le jus de cuisson bien dégraissé dans une saucière et la purée dans un légumier.

Certaines personnes préfèrent la purée froide à la purée chaude.

La dinde farcie rôtie, à la purée de reinettes est un excellent plat qui convient pour les repas sans grande cérémonie.

Oie aux marrons.

L'oie[1], réservée pour les repas intimes, est farcie le plus souvent avec des marrons englobés ou non dans un hachis de veau et de porc. Je trouve préférable d'enrober les marrons dans du foie gras pétri avec du madère.

La cuisson se fait à la broche, sans barder l'oie.

Comme garniture, je recommande la purée de reinettes qui fait aussi bon ménage avec la chair de l'oie qu'avec celle de la dinde.

Foie gras d'oie au naturel.

Prenez un beau foie gras d'oie[2], de 700 à 900 grammes, blanc rosé et très ferme ; nettoyez-le comme il faut, enlevez le fiel, la partie verte sur laquelle il repose et l'arrivée du sang ; puis faites-le dégorger pendant deux heures dans de l'eau froide additionnée de sel gris. Retirez-le ensuite, essuyez-le délicatement, mettez-le dans un plat en porcelaine allant au feu et aux trois quarts plein de graisse d'oie fondue (500 grammes environ), couvrez d'un papier beurré et faites cuire au four doux. Arrosez toutes les deux ou trois minutes. Après sept minutes de cuisson, salez de tous les côtés avec du sel blanc. La cuisson dure en moyenne un quart d'heure. Laissez refroidir le foie dans sa cuisson, puis mettez-le sur un autre plat, faites fondre légèrement une partie de la graisse dans laquelle il a cuit, versez-la au travers d'une passoire autour du foie et laissez refroidir à nouveau.

Cuit à point, le foie doit être rosé à l'intérieur. Il peut se conserver plusieurs jours.

On pourrait remplacer la graisse par une gelée, mais la gelée a l'inconvénient de ne pas se conserver. Les foies en gelée devront être servis le jour même de leur préparation.

---

1. « L'oie est un animal stupide ; pour un, c'est un peu trop ; pour deux, ce n'est vraiment pas assez », a dit un philosophe pessimiste qui ne devait pas être dyspeptique. Mon oie aux marrons échappe à cette critique sévère ; servie comme plat de résistance, elle est capable de satisfaire quatre amateurs sérieux et, si le menu comprend plusieurs plats, elle peut suffire pour huit et même pour dix convives.

2. Les meilleurs foies gras d'oie proviennent de l'espèce des grandes oies grises à dessous blanc qui sont élevées et viennent particulièrement bien en France sur les terrains calcaires de la Gascogne, de la Guyenne, du Languedoc, et en Alsace.

Foie gras d'oie en brioche.

Prenez un beau foie gras d'oie de Strasbourg, assaisonnez-le avec sel et épices; mettez-le à mariner pendant 24 heures dans du madère.

Préparez une pâte comme il est dit p. 371 ; et confectionnez une brioche.

Enlevez le foie de la marinade ; faites-le cuire dans de la graisse d'oie fraîche, au bain-marie, au four, pendant un quart d'heure.

En même temps, faites cuire au four la brioche ; à moitié cuisson, coupez-la à mi-hauteur, évidez un peu les deux morceaux et insérez dedans le foie tout chaud, bien égoutté, en le comprimant pour éviter les vides. Reconstituez la brioche, soudez le joint[1] avec de la pâte, dorez à l'œuf et achevez la cuisson au four.

Démoulez ; laissez refroidir.

Pour servir, découpez de manière que chaque morceau comporte une tranche de foie enrobé dans de la brioche.

Foie gras d'oie truffé en aspic.

Préparez un fond de veau bien clarifié avec pied, jarret, couenne, légumes, bouquet garni, eau, sel et poivre.

Prenez un beau foie gras d'oie, nettoyez-le soigneusement, frottez-en la surface d'un peu de quatre épices, au goût, piquez-le ensuite avec des morceaux de truffe également frottés de quatre épices, et enveloppez-le d'une toilette de porc.

Mettez-le, ainsi apprêté, dans une marmite en porcelaine allant au feu, mouillez avec une bouteille de vin de Champagne demi-sec de qualité moyenne et faites cuire à feu doux, pendant 20 ou 25 minutes, pas davantage, en arrosant constamment.

Lorsque le foie est cuit, retirez-le de son enveloppe, mettez-le sur un plat, mélangez jus de cuisson et fond de veau, réduisez, dégraissez, clarifiez, versez sur le foie et laissez prendre en gelée.

On peut également préparer l'aspic dans un moule, mais le démoulage présente parfois des difficultés ; de plus, l'emploi du moule, qui pousse à comprimer le foie dans le but de donner à l'aspic une forme plus régulière, a l'inconvénient de lui enlever un peu de son moelleux, qui est précisément l'une des caractéristiques les plus remarquables du plat préparé sans moule, comme je l'indique.

---

1. Quand le joint est bien fait, il est impossible de voir par où le foie a été introduit et la genèse du plat est une énigme pour ceux qui ne sont pas initiés au « modus operandi ».

Foie gras d'oie truffé en cocote.

Pour six personnes prenez :

150 grammes de légumes de pot-au-feu : carotte, navet, panais, etc.,
100 grammes de porto blanc,
100 grammes de chablis,
50 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
30 grammes de vieille fine champagne,
30 grammes de glace de viande fine,
1 litre de fond de veau,
2 abatis de poulets,
1 beau foie gras d'oie,
1 fine barde de lard,
madère,
truffes.
quatre épices,
sel et poivre.

L'avant-veille du jour où vous voudrez servir ce mets, ouvrez le foie, dénervez-le, insérez dedans des truffes à volonté, salez, poivrez légèrement et mettez le tout à mariner pendant douze heures dans du madère.

Le lendemain, faites revenir dans le beurre les légumes et les abatis ; laissez pincer un peu les légumes pour donner du goût, mouillez avec le fond de veau, le porto, le chablis et le cognac, ajoutez la glace de viande, un peu de quatre épices et chauffez à tout petit feu, en dépouillant fréquemment le jus pendant la cuisson ; réduisez-le au volume d'un litre ; passez-le.

Retirez le foie de la marinade, enveloppez-le dans la barde ; mettez-le dans une cocote en porcelaine, mouillez d'abord avec la fine champagne, ensuite avec le jus passé, puis placez la cocote dans un large bain-marie froid. Portez au four doux, amenez lentement à ébullition, ce qui demande une demi-heure environ, et continuez la cuisson pendant une demi-heure encore.

Retirez alors la cocote du bain-marie, placez sur le liquide une petite planchette surmontée d'un poids, de façon à la faire plonger de quelques millimètres ; la graisse montera à la surface au-dessus de la planchette, ce qui facilitera le dégraissage.

Laissez refroidir et tenez au frais jusqu'au moment de servir.

Le foie gras en cocote, triomphe du grand et modeste artiste Charles Blau, est une pure merveille ; c'est une crème fondante enrobée dans une gelée veloutée, aromatisée d'une façon exquise.

Foie gras d'oie truffé, en crépinettes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de foie gras d'oie paré et coupé en douze petites tranches semblables,
150 grammes de ris de veau blanchi,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de moelle de bœuf blanchie,
100 grammes de jambon non fumé, cuit,
15 grammes de beurre,
10 grammes de ciboule,
10 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre,
2 grammes de persil,
1/2 gramme de quatre épices,
2 jaunes d'œufs frais,
truffes à volonté, cuites dans du madère,
crépine de porc,
jus de citron,
jus d'orange.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron et faites-les cuire dans le beurre.

Hachez ensemble ris de veau, jambon, moelle, truffes, champignons, ciboule, persil, assaisonnez avec le sel, le poivre, les quatre épices et liez le hachis avec les jaunes d'œufs.

Mettez une couche de cette farce sur chaque côté des tranches de foie gras et enveloppez isolément chaque tranche, ainsi apprêtée, dans de la crépine de porc.

Faites griller les crépinettes comme des saucisses, enlevez l'excès de graisse avec du papier buvard et servez sur assiettes chaudes, en envoyant en même temps, dans une saucière, du jus d'orange relevé par du jus de citron.

Ballotine[1] de foie gras d'oie truffé.

Pour douze personnes prenez :

1° pour le corps de la ballotine :

500 grammes de truffes noires du Périgord, pelées,

1. Les ballotines sont des préparations farcies, généralement servies froides, auxquelles on donne la forme

500 grammes de filet de porc frais, haché fin,
300 grammes de madère,
15 grammes de fine champagne,
5 grammes d' épices (de préférence le mélange Cieux),
1 beau foie gras d'oie,
bardes fines de lard;

2° pour la gelée :

2 kilogrammes de jarret de veau haché fin,
250 grammes de porto blanc,
100 grammes de glace de viande fine,
100 grammes de beurre,
35 grammes de fine champagne,
4 litres de très bon consommé,
2 gros oignons,
2 belles carottes,
1 bouquet garni.

Préparation de la gelée. — La veille du jour où vous voudrez présenter cette ballotine, mettez dans une marmite le beurre, les oignons et les carottes coupés en rondelles minces ; laissez-les dorer et s'attacher un peu au fond de la marmite, ajoutez ensuite le jarret de veau que vous ferez revenir et le bouquet garni ; mouillez avec le porto, la fine champagne et le consommé dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande ; laissez cuire pendant quatre heures. Passez ensuite la cuisson et concentrez-la au volume d'un litre et demi environ. Éloignez alors la marmite sur le coin du fourneau ; laissez mijoter, dépouillez de quart d'heure en quart d'heure jusqu'à obtention d'un litre environ de jus parfaitement dépouillé. Filtrez-le doucement au travers d'un linge fin.

Pendant ce temps, ouvrez le foie, dénervez-le, insérez dedans les truffes, saupoudrez avec la moitié des épices ; mettez le reste dans le hachis de filet de porc.

Disposez dans un plat le foie et le hachis de porc ainsi assaisonnés, versez dessus le madère ; laissez en contact pendant toute la nuit.

Préparation de la ballotine. — Le lendemain, retirez le foie et le hachis de porc du madère, enrobez le foie dans le hachis, entourez le tout avec des bardes de lard coupées en bandes ; ficelez la ballotine. Mettez-la dans une cocote en por-

---

de petits ballots. Elles peuvent être constituées par une seule pièce, telles les ballotines d'agneau ou de toute autre viande de boucherie et de porc, ou par la réunion de plusieurs petites galantines, telles les ballotines de volaille et de gibier. On les enveloppe de sauce chaud-froid ou de gelée; on les décore et on les garnit à volonté.

celaine allant au feu, arrosez-la avec la fine champagne, mouillez avec les trois quarts de la gelée que vous aurez fait fondre et le madère de la marinade. Placez la cocote dans un grand bain-marie froid, poussez au four et laissez cuire jusqu'au moment où une aiguille à brider, enfoncée de part en part dans le foie, soit, à sa sortie, à une température telle que son contact avec la langue ne puisse être supporté.

Finissage. — Retirez la cocote du four, laissez-la refroidir pendant une demi-heure environ. Sortez la ballotine de la cocote, enveloppez-la en la serrant dans un linge que vous coudrez, puis posez sur la ballotine une planchette surmontée d'un poids d'un kilogramme et continuez à faire refroidir sous pression pendant une heure. Dégraissez le jus, clarifiez-le.

Dressage. — Dressez la ballotine sur un plat, après l'avoir débarrassée des ficelles, masquez-la et décorez-la avec la gelée. Tenez la ballotine au frais jusqu'au moment de servir.

Cette ballotine est incomparable ; il est difficile de concevoir quelque chose de plus parfait.



On peut préparer aussi une excellente ballotine avec du bon foie gras et de bonnes truffes de conserve.

Voici comment il faudra procéder pour commencer. Plongez la boîte de foie pendant un instant dans de l'eau chaude, coupez le couvercle aussi près que possible du bord et retournez-la sur un plat de façon à retirer le foie entier de la boîte ; dégraissez-le complètement. Sortez les truffes de leur boîte et raffermissez-les en les aspergeant de madère et de fine champagne.

Tout le reste de la préparation est le même, et le point de cuisson sera déterminé, comme précédemment, par le criterium de l'aiguille ; il sera naturellement atteint plus vite que lorsqu'on emploie du foie frais, puisque le foie de conserve a déjà subi une cuisson lors de sa mise en boîte.



Une jolie façon de présenter cette ballotine est de l'accompagner d'une salade de chou-palmiste assaisonnée avec une mayonnaise au citron.

Comme boisson, un bourgogne de derrière les fagots, tel un vieux musigny, s'impose.

Pâté de conserve de foie gras d'oie truffé.

Prenez de beaux foies gras d'oie bien sains et coupez-les en morceaux assez gros.

Prenez de belles truffes noires du Périgord (la proportion dépend du goût et de la bourse), pelez-les, passez-les légèrement à la poêle, sur un feu assez vif, dans de la graisse d'oie bouillante, puis coupez-les en morceaux de la grosseur d'une noisette.

Mélangez foie et truffes, assaisonnez avec 2 grammes de poivre fraîchement moulu et 18 grammes de sel blanc par kilogramme de foie, puis emplissez avec ce mélange des boîtes en fer-blanc. Soudez soigneusement les boîtes, immergez-les ensuite dans un bain-marie et laissez cuire pendant une heure environ.

La préparation est aussi simple que possible et la qualité du produit dépend exclusivement de la qualité des matières premières employées.



On peut préparer de même le pâté de foie gras de canard ; mais ce dernier, toutes choses égales d'ailleurs, est incontestablement inférieur au pâté de foie d'oie.

Le foie de canard triomphe lorsqu'il est préparé au naturel, p. 592.

Mousse de foie gras d'oie en aspic.

Préparez et faites cuire un foie gras comme il est dit p. 596, après l'avoir assaisonné un peu plus fortement avec sel, poivre et quatre épices.

Retirez-le de la cocote dès que la cuisson est achevée et passez-le au tamis fin.

Clarifiez le liquide de cuisson ; réservez-le.

Travaillez la purée de foie sur glace, en y incorporant, par petites quantités, un cinquième de son poids de crème fouettée très ferme.

Chemisez un moule avec une partie du liquide de cuisson réservé, décorez avec des rondelles de truffes cuites dans du madère et des rondelles d'œufs durs, faites prendre à la glace, puis garnissez l'intérieur du moule avec l'appareil foie gras et crème jusqu'à deux centimètres environ du sommet du moule, et achevez d'emplir avec du liquide de cuisson.

Mettez à la glace pendant deux heures.

Démoulez sur un socle en glace dressé sur un plat garni d'une serviette, décorez avec le reste de la cuisson prise en gelée, découpée ou hachée, et servez.



On peut préparer dans le même esprit des mousses de volaille, de gibier à plume et à poil.

Pain de foie gras.

Faites cuire des truffes dans du champagne, du porto ou du madère : réservez la cuisson.

Prenez un beau foie gras, parez-le, truffez-le à volonté et faites-le cuire comme il est dit p. 596 ; laissez-le refroidir dans sa cuisson. Lorsqu'il est bien froid, prélevez dessus quelques belles escalopes ; passez le reste au tamis.

Réunissez la cuisson du foie et celle des truffes ; liez le mélange avec 4 jaunes d'œufs ; montez la sauce, au fouet, avec 175 grammes de beurre frais, puis incorporez-y, très légèrement, la purée de foie.

Chemisez un moule à charlotte de gelée de veau et volaille, décorez les parois avec des émincés de truffes, versez dedans la composition ci-dessus préparée, disposez dessus les escalopes de foie réservées et des rondelles de truffes, masquez avec une couche de gelée et mettez à refroidir.

Au moment de servir, démoulez le pain sur un plat et entourez-le de morceaux de gelée, découpés de jolies formes.



On peut préparer dans le même esprit des pains de volaille et de gibier à plume et à poil.

Pigeons rôtis, sur canapés.

Prenez de jeunes pigeons ayant été soumis à un engraissement méthodique, comme cela se pratique dans les pays d'élevage de poulardes, notamment en Bresse ; étouffez[1]-les, plumez-les, videz-les, habillez-les, bardez-les, puis faites-les rôtir à la broche.

---

1. Les pigeons ne doivent jamais être saignés.

Pendant leur cuisson, préparez des canapés de pain de mie que vous ferez dorer dans du beurre.

Garnissez les canapés avec de la purée de truffes et de foie gras cuits dans du madère ; dressez dessus les pigeons rôtis, dont vous aurez enlevé les bardes.

Servez avec une salade verte.

Lorsque les perdreaux manquent, ces pigeons font réellement plaisir.

Pigeons aux petits pois.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes de petits pois en cosses,
125 grammes de lard de poitrine maigre,
30 grammes de beurre,
6 petits oignons,
2 jeunes pigeons,
2 ou 3 carottes nouvelles (facultatif),
1 cœur de laitue,
sel.

Videz, flambez et bridez les pigeons ; coupez le lard en petits morceaux ; faites revenir ensemble, pendant vingt minutes, pigeons et lard dans le beurre ; puis ajoutez les petits pois écossés, les oignons entiers, la laitue grossièrement hachée et les carottes coupées en morceaux, si les petits pois ne sont pas suffisamment sucrés par eux-mêmes. Couvrez la casserole et laissez cuire le tout ensemble à l'étouffée, à petit feu, pendant une heure. Dégraissez, goûtez et ajoutez un peu de sel, s'il est nécessaire, avant de servir.



Si, au moment de l'ouverture de la chasse, on peut avoir des petits pois frais, on préparera de même des perdreaux aux petits pois, de beaucoup supérieurs aux pigeons.



On peut aussi accommoder un caneton aux petits pois ; le procédé est le même, mais la cuisson demande une demi-heure de plus.

Malgré la vieille réputation du pigeon aux petits pois, je ne crains pas de dire que je trouve bien meilleur le caneton aux petits pois.



Comme variante, on pourra faire rôtir pigeons, perdreaux ou canetons ; on les servira avec des petits pois cuits dans un bon fond auquel on ajoutera le contenu de la lèchefrite.

C'est ainsi que prépareront le plat ceux qui préfèrent les rôtis aux braisés.

Pigeons farcis rôtis, en turban de riz.

Préparez du riz au gras, comme il est dit p. 708 ; incorporez-y un hachis de truffes cuites dans du madère, puis mettez-le dans un moule annulaire légèrement beurré ; placez le moule au bain-marie, le riz s'y tiendra chaud et prendra la forme d'un turban.

Préparez une farce avec du lard de poitrine, des foies de poulets, des truffes, un peu d'échalote hachée, du sel et du poivre au goût.

Videz les pigeons, coupez-leur le cou, flambez-les, farcissez-les, troussez-les, bardez-les et faites-les rôtir à la broche pendant vingt à vingt-cinq minutes.

En même temps, faites cuire les débris des pigeons, passez-les à la presse ; recueillez le jus.

Préparez une sauce madère, aux truffes, comme il est dit p. 459, incorporez-y le jus de la lèchefrite et celui des débris de pigeons ; dégraissez la sauce.

Démoulez le turban de riz sur un plat, dressez à l'intérieur les pigeons coupés en deux, masquez avec la sauce madère, décorez avec des rondelles de truffes et servez.



On peut préparer un plat semblable avec des pigeons braisés dans un consommé de volaille additionné de madère, mais alors la cuisson se fait à tout petit feu et dure de une heure à une heure et demie.

Lapin domestique.

Ce modeste animal de nos basses-cours devrait, à cause de sa vertu prolifique, jouer un rôle important dans l'alimentation. Mais il est peu apprécié parce que, le plus souvent mal nourri, il n'offre qu'une chair un peu sèche qui se ressent trop du chou qui fait la base ordinaire de sa subsistance. Boileau, dans son « Repas ridicule », s'en est plaint amèrement. Pourtant, lorsqu'on lui donne une nourriture variée et abondante, à laquelle on prend soin de mélanger des herbes aroma-

tiques, il acquiert du moelleux et il se parfume agréablement, sans arriver jamais à valoir, il est vrai, le lapin de garenne, qui doit ses qualités à sa liberté.

On peut préparer le lapin de différentes façons : grillé, rôti, sauté, en gibelotte, en fricassée, en ragoût, en civet, au jambon, aux petits pois, aux fines herbes, gratiné, en pâté, etc., etc.

Civet de lapin domestique.

Voici une formule de civet de lapin soigné pouvant figurer dans le menu d'un repas sans prétention.

Pour six personnes prenez :

1° pour le civet :

250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de champignons,
12 petits oignons,
5 échalotes,
2 lapins moyens,
1 fort bouquet garni,
légumes de pot-au-feu,
cognac,
crème,
farine,
beurre ;

2° pour la marinade :

10 grammes de serpolet,
10 grammes de baies de genièvre,
10 grammes de bourgeons de sapin,
4 grammes de thym,
2 grammes d' origan,
2 grammes de sarriette,
2 grammes de safran,
1 gramme de menthe,
1/2 gramme de fleurs de lavande,
6 beaux oignons coupés en rouelles,
vin rouge,
vinaigre,
sel et poivre.

Lavez les bourgeons de sapin ; échaudez-les ; rafraichissez-les.

Dépouillez les lapins ; videz-les ; détachez-en les râbles ; réservez le reste et conservez-le à la glacière avec le sang et les foies.

Découpez les râbles en morceaux ; mettez-les à mariner, pendant deux heures, d'abord dans du vinaigre, puis, après les avoir essuyés, dans du bon vin rouge, du mâcon par exemple, et ajoutez-y les oignons coupés en rouelles, les aromates indiqués au chapitre marinade, du sel, du poivre ; laissez en contact pendant deux jours.

En temps voulu, préparez un fond de lapin en faisant cuire, à bouilli perdu, le reste des lapins avec des légumes de pot-au-feu, dans de l'eau salée ; dégraissez-le, passez-le, concentrez-le.

Enlevez les morceaux de râbles de la marinade ; essuyez-les.

Faites roussir un peu de farine dans du beurre, puis mettez : d'abord les 12 petits oignons, les échalotes et le lard de poitrine coupé en dés, laissez dorer ; ensuite les morceaux de lapin que vous ferez bien revenir ; flambez le tout avec du cognac ; mouillez avec le fond de lapin auquel vous ajouterez plus ou moins de la marinade, passée, au goût, et le bouquet garni. Laissez cuire à petit feu pendant deux heures environ. Une vingtaine de minutes avant la fin, mettez les champignons et, au dernier moment, achevez la liaison de la sauce avec le sang et les foies pilés des lapins. Goûtez, complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, et finissez la sauce avec plus ou moins de crème pour corriger tout excès de saveur de vinaigre ou de bourgeon de sapin.

Servez en envoyant à part un légumier de pommes de terre, de marrons, de topinambours ou de patates, en purée.

Pâté de lapin à l'anglaise.

(*Rabbit pie.*)

Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de pâte feuilletée,
125 grammes de bacon,
125 grammes de champignons,
125 grammes d' olives privées de leurs noyaux,
4 œufs durs,
1 lapin,
légumes de pot-au-feu,
lard à piquer,
beurre,

vin blanc,
fine champagne,
sauge, thym, serpolet, marjolaine,
sel, poivre, paprika.

Dépouillez et videz le lapin ; mettez de côté le râble, le foie et le sang.

Préparez un jus en faisant cuire, dans de l'eau salée, le reste du lapin et des légumes de pot-au-feu.

Coupez le râble en quatre tranches que vous piquerez de lardons assaisonnés avec du paprika ; salez-les, poivrez-les et mettez-les, avec du beurre et le bacon coupé en quatre tranches, dans un plat creux en porcelaine allant au feu ; faites revenir le tout ; flambez à la fine champagne, mouillez avec du vin blanc et les trois quarts du jus de lapin ; aromatisez avec sauge, thym, serpolet et marjolaine en poudre ; laissez cuire pendant une demi-heure en plat couvert. Ajoutez ensuite les champignons pelés et passés dans du beurre, les olives, les œufs durs coupés en quatre ; goûtez et complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire.

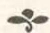
Remplacez le couvercle par une abaisse en pâte feuilletée que vous fixerez avec les doigts sur le bord du plat, rayez le dessus avec un couteau, décorez-le et réservez au milieu une petite cheminée, comme dans la préparation des pâtés. Poussez au four, où vous laisserez le plat pendant une demi-heure environ.

Pendant ce temps, concentrez le reste du jus de lapin, écrasez dedans le foie et liez avec le sang.

Au moment de servir, introduisez cette sauce, chaude, dans le plat, par la cheminée que vous boucherez ensuite avec un bouchon de pâte cuit à part.

A table, levez le couvercle de pâte, mettez-le sur un plat à part, découpez-le et servez à chaque convive du ragoût et de la croûte feuilletée qui l'accompagnera très agréablement.

Ce plat pourrait être appelé « Civet de lapin en croûte ».



En s'inspirant de cette formule et de celles du Beef pie et du Chicken pie, pp. 471 et 548, il est facile de préparer d'autres plats en croûte.



GIBIER

Ortolans en sarcophages.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de fond de veau,
200 grammes de purée de foie gras,
100 grammes de madère ou de porto blanc,
40 grammes de mirepoix,
12 ortolans à point, fraîchement étouffés dans de la vieille fine champagne,
12 grosses truffes noires du Périgord,
12 fines bardes de lard,
3 grives,
quatre épices,
sel et poivre.

Désossez les ortolans, farcissez-les avec la purée de foie gras.

Creusez les truffes, en réservant dans chacune une rondelle pour faire bouchon ; assaisonnez au goût avec sel, poivre et épices.

Faites rôtir les grives, passez-les à la presse, ajoutez au jus obtenu le fond de veau, le vin et le mirepoix, chauffez, mettez ensuite les ortolans, pendant cinq minutes, dans ce mélange, qui constitue un excellent fond de gibier, puis sortez-les.

Concentrez le fond, dégraissez-le, dépouillez-le.

Insérez un ortolan dans chaque truffe, que vous fermerez avec les bouchons réservés, bardez-les.

Faites cuire au moyen de l'un des procédés indiqués pour la cuisson des truffes, et notamment celui dit « à la maréchale ».

Enlevez les résidus des bardes, dressez les truffes sur un plat garni d'une ser-

viette, servez en envoyant en même temps le jus concentré et dépouillé dans une saucière.

Ce mets, auquel on a donné aussi le nom pittoresque mais un peu macabre d'ortolans en cercueils, constitue l'une des préparations les plus raffinées de la cuisine moderne.

Un champagne sec l'accompagne à ravir.

Ortolans pochés à la fine champagne.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de consommé de volaille,
40 grammes de fine champagne,
12 ortolans bien gras,
sel et poivre.

Mettez dans l'intérieur de chaque ortolan un douzième de la fine champagne ; salez-les, poivrez-les ; liez-les trois par trois, puis introduisez-les dans une vessie de porc parfaitement nettoyée et ajoutez-y le consommé de volaille.

Fermez hermétiquement la vessie et plongez-la dans de l'eau bouillante : laissez cuire pendant vingt minutes.

Sortez les ortolans de la vessie, dressez-les sur un plat ; tenez-les au chaud.

Réduisez le fond de cuisson, dégraissez-le, versez-le sur les ortolans et servez.



On peut faire cuire de même d'autres petits oiseaux : des becfigues, des alouettes, des grives, des cailles, etc.

Alouettes en linceul.

Prenez de belles pommes de terre de Hollande, pelez-les : évidez-les : réservez des petits morceaux de pulpe pour faire des bouchons.

Plumez, flambez, désossez les alouettes, assaisonnez-les, farcissez-les avec un mélange de gibier et de foie gras, truffé ou non, et insérez chaque alouette dans une pomme de terre. Fermez-les.

Mettez les pommes de terre ainsi garnies dans un plat de service allant au feu,

mouillez avec la quantité nécessaire de bon fond de gibier à plumes pour les couvrir : faites cuire au four en arrosant fréquemment.

Lorsque les pommes de terre ne seront plus couvertes par le liquide, ajoutez du beurre par petits morceaux et achevez la cuisson.

Les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes.

Alouettes en cocote.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de foie gras d'oie,
250 grammes de truffes,
75 grammes de beurre,
50 grammes de madère,
25 grammes de farine,
30 alouettes,
2 abatis de poulardes,
légumes de pot-au-feu,
sel et poivre.

Plumez, flambez, désossez les alouettes ; réservez les déchets.

Nettoyez les abatis de volaille.

Lavez, brossez les truffes ; séchez-les dans un linge ; coupez-les en tranches.

Coupez le foie gras en trente cubes ; farcissez-en les alouettes, salez, poivrez. Ficelez les alouettes.

Préparez un demi-litre environ de bon jus en faisant cuire à bouilli perdu, dans de l'eau salée et poivrée, les abatis, les déchets des alouettes et des légumes.

Faites un roux avec 30 grammes de beurre et la farine ; mouillez-le avec le jus et le madère ; dépouillez la sauce ; concentrez-la.

Mettez les alouettes avec le reste du beurre dans une cocote ; faites-les revenir : mouillez avec la sauce, ajoutez les truffes, poussez au four et laissez cuire très doucement pendant un quart d'heure.

Servez dans la cocote ou bien dressez les alouettes sur un plat après les avoir débarrassées des ficelles ; décorez avec les truffes ; masquez avec la sauce et servez.

Ce plat, qui est en somme un salmis d'alouettes, est une excellente entrée de gibier.



On pourra corser le plat en remplaçant un abatis de volaille par une dizaine

d'alouettes qu'on fera rôtir à la broche, qu'on passera ensuite à la presse et dont on incorporera le jus à la sauce au moment de finir la cuisson au four.



On peut préparer de même des becfigues, des grives, des cailles et, en général, tout le petit gibier à plumes.

Pâté d'alouettes.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la pâte :

500 grammes de farine,
250 grammes d' eau tiède,
200 grammes de beurre,
30 grammes d' huile d'olive non fruitée,
20 grammes de sel,
4 jaunes d'œufs ;

2° pour la garniture :

350 grammes de lard frais,
125 grammes de champignons de couche,
100 grammes de noix de veau,
100 grammes de jambon frais,
100 grammes de chair de poularde,
100 grammes de madère,
100 grammes de porto blanc,
10 grammes de fine champagne,
12 alouettes,
12 fines bardes de lard,
12 truffes noires du Périgord, semblables autant que possible, et pesant ensemble 1 kilogramme environ,
6 foies de volaille,
1 beau foie gras d'oie et la moitié d'un autre,
échalotes,
thym mondé,
jaune d'œuf,
sel et poivre ;

3° pour la gelée :

1 000 grammes de jarret de veau,
750 grammes de porto blanc,

25 grammes de fine champagne,
3 litres de consommé,
1 faisan,
1 pied de veau,
légumes de pot-au-feu,
beurre,
blancs d'œufs.

Préparations préliminaires. — La veille du jour où vous voudrez servir ce pâté, faites les opérations suivantes :

1° Plumez, videz, flambez, désossez les alouettes : mettez-les à mariner pendant 24 heures dans 100 grammes de porto ; réservez les têtes, les intérieurs et les os.

2° Brossez les truffes, lavez-les, séchez-les : mettez-les à mariner dans le madère.

3° Mélangez tous les éléments du premier paragraphe de façon à avoir une pâte bien homogène ; roulez-la en boule sans la travailler autrement ; enveloppez-la dans un linge fariné.

4° Faites cuire à bouilli perdu le faisan dans le consommé. Puis mettez dans une casserole du beurre, des légumes de pot-au-feu émincés, le jarret et le pied de veau coupés en morceaux ; laisser pincer ; déglacez avec le porto blanc ; mouillez avec le consommé au faisan ; laissez cuire ; dépouillez pendant la cuisson et concentrez le liquide de façon à avoir un litre un quart environ de jus. Clarifiez-le avec des blancs d'œufs ; laissez prendre en gelée.

Préparation de la garniture. — Le lendemain, faites revenir dans une poêle 250 grammes de lard frais coupé en tranches, en évitant que la graisse se colore : ajoutez échalotes hachées, thym mondé, sel et poivre, au goût, les intérieurs, nettoyés et les os des alouettes, les foies de volaille coupés en dés et les champignons hachés fin ; chauffez à plein feu jusqu'à dégagement de l'odeur empyreumatique des champignons.

Retirez du feu ; mettez le tout dans un mortier ; pilez, passez au tamis de soie, puis incorporez à cette farce 10 grammes de fine champagne : vous aurez ainsi une farce fine aux foies de volaille appelée « gratin ».

Prenez les bardes de lard, étalez sur chacune une couche de gratin, ensuite une alouette ouverte dont vous garnirez l'intérieur avec une autre couche de gratin.

Émincez le foie gras en 12 escalopes régulières ; réservez les déchets.

Enveloppez chaque truffe dans une escalope de foie gras et placez sur chaque alouette ouverte et garnie de gratin une truffe bardée de foie gras. Roulez et fermez les alouettes en repliant dessus les bardes de lard.

Préparation de la farce. — Pilez ensemble la noix de veau, le jambon frais, la chair de poularde, le reste du lard, les déchets réservés de foie gras, assaisonnez avec sel, poivre et mouillez avec tout ou partie du porto et du madère des marinades, de manière à obtenir une farce de bonne consistance.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte, réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons des cheminées. Garnissez avec cette abaisse les parois d'un moule suffisamment long et large dans lequel vous pourrez disposer sur deux rangées de six les alouettes farcies et bardées. Mettez sur cette abaisse une couche de farce, placez dessus les alouettes, emplissez les intervalles et couvrez avec le reste de la farce ; lissez la surface. Préparez deux couvercles de pâte, l'un plus mince que l'autre ; mouillez le premier couvercle, le plus mince, collez-le sur la face lissée de la farce ; ménagez dedans de nombreuses ouvertures pour le dégagement des gaz à la cuisson ; couvrez avec le second couvercle, percé de deux ou trois trous destinés à faire cheminées ; fixez-le à la pince ; décorez le dessus ; dorez-le au jaune d'œuf ; dorez aussi les bouchons.

Laissez reposer le pâté au frais pendant 3 ou 4 heures.

Cuisson. — Au four chaud, pendant une heure à une heure et demie environ.

Lorsque le pâté est cuit à point, enlevez-le du four, laissez-le refroidir, démoulez-le.

Finissage. — Réchauffez la gelée, relevez-la avec 25 grammes de fine champagne ; dépouillez-la encore ; laissez-la refroidir incomplètement et, lorsqu'elle sera à une température voisine de son point de solidification, coulez-la dans le pâté.

Obturez les ouvertures des cheminées avec les bouchons de pâte que vous aurez fait cuire à part et décorez le dessus du pâté avec les têtes des alouettes que vous aurez fait pocher dans du consommé.

Pour servir, pratiquez d'abord une profonde entaille au milieu du pâté dans toute sa longueur, puis faites-en d'autres perpendiculairement, de manière que chaque part renferme une alouette. Les gros mangeurs prendront une part entière, les autres se contenteront de moins.

Ce pâté est d'une délicatesse incomparable ; il laisse loin derrière lui les fameux pâtés d'alouettes de Pithiviers.



Cette formule peut être appliquée à tous les petits gibiers à plumes : cailles, grives, becfigues, etc.

Perdreaux à la coque.

Prenez de jeunes perdreaux frais, plumez-les, videz-les, farcissez-les avec un mélange de truffes et de foie gras cuits dans du madère et assaisonnés avec sel et poivre. Cousez tous les orifices, introduisez chaque perdreau dans une vessie de porc, bien nettoyée au préalable, puis plongez-les, ainsi habillés, dans de l'eau bouillante. Laissez-les cuire pendant une demi-heure environ.

Retirez-les de l'eau, sortez-les des vessies, laissez les refroidir, enlevez les fils.

Servez les perdreaux froids, tels quels, sans sauce.

C'est un plat de choix pour déjeuner et, en particulier, le matin, avant de partir pour la chasse. Un vieux bourgogne en est le complément indiqué.



On peut préparer de même de jeunes palombes ou des halbrans.

Perdreaux au chou.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de lard maigre,
250 grammes de saucisse de Toulouse,
250 grammes de vin blanc,
125 grammes de jus de viande,
100 grammes de carottes,
65 grammes de beurre,
60 grammes de graisse de volaille,
50 grammes d' oignons,
45 grammes de fine champagne,
2 perdreaux,
1 perdrix,
1 saucisson pesant 250 grammes environ,
1 gros chou de Milan ou 2 moyens,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Plumez, videz, flambez la perdrix et les perdreaux ; troussez ces derniers.

Nettoyez le chou et coupez-le en tranches minces comme pour la choucroute ; lavez-le et blanchissez-le pendant un quart d'heure dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-le.

Mettez dans une casserole le beurre, la perdrix, le lard ; faites revenir ; ajoutez ensuite le chou, la graisse de volaille, les carottes coupées en tranches, les oignons, le bouquet garni ; mouillez avec le vin, le jus de viande, la fine champagne ; salez et poivrez au goût. Couvrez la casserole et laissez cuire pendant deux heures. Au bout d'une heure un quart à une heure et demie de cuisson, mettez le saucisson, et un quart d'heure avant la fin ajoutez la saucisse de Toulouse, après l'avoir fait revenir.

Enlevez les oignons et le bouquet garni.

Retirez la perdrix, désossez-la, passez la chair au tamis, puis incorporez-la au chou. Tenez au chaud.

Faites rôtir à la broche les deux perdreaux ; découpez-les ; tenez-les au chaud.

Passez à la presse les carcasses de perdrix et de perdreaux ; mélangez au chou le jus exprimé.

Coupez en tranches lard, saucisson et saucisse de Toulouse.

Disposez le chou dans un plat, dressez dessus les membres des perdreaux, les tranches de lard, de saucisson et de saucisse ; servez.

C'est parfait.

Cette formule ainsi que celle du chou farci à la perdrix sont, à mon avis, les deux solutions les plus élégantes et les plus savoureuses de l'antique problème de la perdrix au chou.



On pourra apprêter de même la pintade au chou.

Bouchées de perdreau farcies, sauce demi-glace au fumet de gibier.

Pour dix personnes prenez :

1° pour l'enveloppe ;

500 grammes de fond de gibier à plumes [1],
350 grammes de chair de perdreau,

---

1. On prépare le fond de gibier à plumes en faisant cuire du gibier à plumes ou des déchets de gibier à plumes avec des légumes, dans de l'eau, jusqu'à épuisement des viandes, et en concentrant la cuisson.

200 grammes de farine,
150 grammes de graisse de volaille,
100 grammes de graisse de rognon de veau,
4 œufs entiers,
2 blancs d'œufs,
1 jaune d'œuf,
sel et poivre ;

2° pour la farce :

300 grammes d' un mélange composé de cailles ou de grives rôties, de truffes cuites au madère ou au porto, le tout passé au tamis et amalgamé avec du foie gras ;

3° 200 grammes de sauce demi-glace p. 456, au fumet de grives si la farce est aux cailles, et réciproquement au fumet de cailles si la farce est aux grives.

Triturez ensemble la farine et les œufs entiers ; ajoutez en tournant le fond de gibier chaud par petites quantités : faites prendre l'appareil sur feu doux en le travaillant pendant une demi-heure environ de façon à obtenir une bonne consistance.

Pilez séparément la chair de perdreau et la graisse de volaille et de veau, réunissez-les, assaisonnez avec sel et poivre, pilez encore, puis amalgamez au mélange l'appareil précédent et les deux blancs d'œufs battus en neige.

Passez le tout au tamis ; travaillez bien la pâte pour la rendre homogène et lisse, et faites-en une abaisse de 5 à 6 millimètres d'épaisseur.

Partagez cette abaisse en vingt morceaux carrés, mettez sur chaque morceau un vingtième de la farce : fermez les bouchées.

Faites pocher les bouchées dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-les, dorez-les au jaune d'œuf, puis passez-les au four.

Servez les bouchées sur un plat garni d'une serviette, et la sauce dans une saucière.



Il est aisé de concevoir d'autres bouchées de gibier à plumes en changeant la nature du gibier entrant dans la composition de la pâte et dans celle de la farce, et en variant la sauce.

Pâté de perdreaux.

Pour dix-huit à vingt personnes prenez :

1° pour la pâte :

750 grammes de farine,
300 grammes d' eau tiède,
250 grammes de beurre,
35 grammes d' huile d'olive,
30 grammes de sel,
5 jaunes d'œufs frais ;

2° pour l'intérieur :

1 000 grammes de foie gras d'oie, blanc rosé,
500 grammes de truffes noires du Périgord, au moins,
300 grammes de madère,
200 grammes de noix de veau pâtissière,
200 grammes de filet de porc frais,
200 grammes de lard gras frais,
60 grammes de fine champagne,
40 grammes de sel blanc,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
6 perdreaux ;

3° pour la gelée :

750 grammes de gîte de bœuf,
750 grammes de jarret de veau,
500 grammes de vin blanc,
75 grammes de carottes,
30 grammes de sel gris,
10 grammes de céleri,
1/2 gramme de poivre en grains,
15 centigrammes de muscade,
2 litres d' eau,
3 abatis de poulardes,
1 pied de veau,
1 poireau moyen (le blanc seulement),
1 échalote,
1 clou de girofle,
beurre ou graisse de volaille,

blancs d'œufs,
bouquet garni (thym, laurier, persil, cerfeuil).

Préliminaires. — La veille du jour où vous voudrez faire ce pâté, plumez, videz, flambez les perdreaux, désossez-les, enlevez les nerfs ; réservez les déchets et les os.

Brossez les truffes, lavez-les, séchez-les dans un linge.

Mettez, dans un ustensile fermé, perdreaux, noix de veau, filet de porc, lard, truffes et foie gras, dont vous aurez enlevé la peau ; arrosez avec le madère. Laissez en contact.

Nettoyez les abatis de poulardes ; flambez-les ; réservez-les.

Préparation de la gelée. — Le lendemain, coupez le gîte de bœuf, le jarret et le pied de veau en morceaux, faites-les revenir avec les abatis, moins les foies, dans un peu de beurre ou de graisse de volaille ; retirez-les et remplacez-les par les carottes émincées, le céleri, le poireau et l'échalote ; laissez pincer légèrement. Égouttez la graisse.

Mettez dans une marmite les viandes et les légumes revenus, mouillez avec l'eau ; faites bouillir, écumez, ajoutez le vin blanc, les déchets et les os des perdreaux, le bouquet garni, le sel, le poivre, la muscade, le girofle. Laissez cuire à tout petit feu pendant 6 à 7 heures. Dégraissez. Dépouillez pendant la cuisson. Concentrez ce fond.

Préparation de la pâte. — Mettez la farine sur une planche, creusez-la en cratère de volcan, versez dedans l'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre le sel, ajoutez les jaunes d'œufs, moins une petite partie qui vous servira à dorer le pâté, le beurre, amené à une consistance analogue à celle de la pâte que vous voulez obtenir, et l'huile d'olive. Pétrissez vivement, mélangez bien, fraisez trois fois ; la pâte sera suffisamment travaillée lorsqu'elle se détachera d'elle-même des doigts. Battez-la vigoureusement cinq ou six fois avec le rouleau en bois ; roulez-la en boule ; laissez-la reposer.

Dix minutes suffisent généralement pour la confection de la pâte.

Préparation de la garniture. — Pelez les truffes ; réservez les pelures.

Coupez une partie du lard gras en petits lardons à larder, et une partie des truffes en petites baguettes de dimensions semblables à celles des lardons.

Levez sur les perdreaux les gros morceaux de chair ; réservez les débris.

Piquez les morceaux de perdreaux avec du lard gras et des baguettes de truffe, assaisonnez avec du sel blanc et du poivre, puis flambez-les avec la fine champagne.

Coupez le foie gras en tranches d'un centimètre d'épaisseur, piquez-les avec des baguettes de truffe, salez, poivrez; réservez les déchets.

Hachez ensemble la noix de veau, le filet de porc, les foies de poulardes, les débris des perdreaux, les déchets du foie gras, le reste du lard gras et les pelures de truffes, salez, poivrez, ajoutez un peu du madère de la marinade et le reste de la fine champagne qui a servi à flamber les filets de perdreaux ; mélangez de façon à obtenir une farce homogène de consistance convenable.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte au rouleau ; réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons des cheminées.

Prenez un moule de forme rectangulaire ; chemisez-en le fond et les parois avec l'abaisse de pâte, puis mettez une couche de farce, au-dessus une couche de tranches de foie gras et la moitié des truffes restantes, entières ou coupées, disposez par-dessus les morceaux de perdreaux en ayant soin que la direction des lardons soit parallèle au grand axe du pâté ; emplissez les intervalles avec de la farce ; placez au-dessus le reste des truffes et une autre couche de tranches de foie gras; terminez par une couche de farce. Lissez la surface. Avec le reste de la pâte, moins ce qu'il faut pour deux ou trois bouchons, faites deux couvercles, l'un plus mince que l'autre. Collez le plus mince sur la surface lisse de la garniture ; pincez-en le bord avec celui de la pâte garnissant le moule. Pratiquez sur ce couvercle, au moyen d'un couteau, de nombreuses entailles en croix pour l'échappement des gaz pendant la cuisson. Posez le second couvercle sur le premier et fixez-le en en mouillant les bords. Percez deux ou trois trous, du diamètre d'un gros crayon, traversant les deux couvercles et destinés à faire cheminées ; décorez le dessus à la roulette et dorez-le au pinceau avec le jaune d'œuf réservé délayé dans un peu d'eau. Dorez aussi les bouchons.

Cuisson. — Placez le pâté sur une plaque de tôle et poussez au four chaud. La cuisson doit durer une heure et demie environ.

Finissage. — Quand le pâté est cuit, laissez-le refroidir, puis démoulez-le.

Corsez le fond préparé pour la gelée avec le reste du madère de la marinade, clarifiez-le avec les blancs d'œufs ; laissez-le refroidir jusqu'au moment où il est près de son point de solidification ; introduisez-le alors dans le pâté, par les cheminées, au moyen d'un entonnoir. Laissez refroidir, puis obturez les cheminées avec les bouchons de pâte cuits à part.

Ce pâté est excellent et de beaucoup supérieur aux célèbres pâtés de Chartres.



On peut faire d'une manière analogue des pâtés de faisans, de bécasses et de tous les gibiers à plumes de dimensions moyennes.



On pourra préparer dans le même esprit un pâté de canard ; mais il conviendra, dans ce cas, d'y ajouter du jambon qu'on intercalera entre les morceaux de canard.

Grives à la broche.

Les grives les meilleures sont incontestablement celles qui se sont nourries de genièvre et de raisin ; leur chair parfumée est délicieuse.

Je n'oublierai jamais celles que j'ai mangées un jour dans l'Aveyron. C'était au moment des vendanges, à l'heure du coucher du soleil ; au sortir du village de Camarès, sur la route bordée de collines couvertes de genévriers et de coteaux plantés de vignes, des grives grosses comme le poing, grasses à souhait, les plumes hérissées, jonchaient le sol, ivres-mortes. Plumées, flambées au cognac, bardées d'une fine bande de lard, le bec placé dans l'estomac, rôties à la broche devant un feu vif de sarment, légèrement salées et servies simplement sur de petites rôties arrosées avec le jus de la lèchefrite, qu'elles étaient donc bonnes !

Mais on n'a pas tous les jours de pareilles grives à se mettre sous la dent. Comme le parfum du genièvre et celui du raisin leur conviennent admirablement, l'homme, malin, a eu l'idée de les leur procurer artificiellement lorsqu'elles ne les possèdent pas naturellement.

Pour arriver à ce résultat on peut, après avoir vidé les grives, mettre dedans, plusieurs heures avant de les faire rôtir, quelques baies de genièvre et quelques grains de raisin frais ; ou bien faire cuire dans un bon jus des baies de genièvre fraîches, ou sèches et détrempées dans du vin blanc, puis arroser les grives avec ce jus pendant leur cuisson ; ou encore mêler à un bon fond de cuisson, relevé par un peu de vin, plus ou moins de poudre de baies de genièvre. Ce sont là des procédés classiques.

En voici un autre moins connu. Préparez les grives comme d'ordinaire, faites-les rôtir à la broche pendant 9 à 10 minutes seulement et achevez leur cuisson en les faisant flamber avec du gin, à raison de 15 grammes de gin par grive.

On sert les grives seules ou sur des rôties qu'on pourra garnir avec une purée obtenue de la façon suivante : hachez l'intérieur des grives avec du lard râpé et des foies de volaille revenus au préalable dans du beurre, flambez à la fine champagne, ajoutez le résidu des bardes et passez le tout au tamis.

Palombes rôties.

Les palombes sont des pigeons sauvages, oiseaux de passage, que l'on rencontre en France du côté des Pyrénées, notamment près de Biarritz, dans le courant du mois de mars. C'est un excellent gibier.

Pour six personnes prenez trois palombes, plumez-les, videz-les, mettez de côté les têtes et les intérieurs, que vous remplacerez dans chaque palombe par huit à dix grains de raisin frais ; salez-les, bardez-les de lard, embrochez-les. Donnez d'abord un fort coup de feu pour les bien saisir, puis vaporisez dessus un peu de fine champagne, diminuez ensuite le feu et continuez la cuisson pendant une vingtaine de minutes en arrosant avec un bon jus de volaille.

Entre temps, préparez des tartines en faisant griller six tranches de pain.

Retirez les cervelles des têtes, flambez-les à la fine champagne avec les intérieurs réservés, laissez cuire pendant un moment, pilez, passez au tamis, assaisonnez au goût avec sel et poivre ; vous aurez ainsi une purée qui vous servira à garnir les tartines.

Disposez dans un plat les tranches de pain grillé, arrosez-les avec le jus dégraissé de la lèchefrite, étendez dessus la purée ; coupez les palombes en deux, dressez les demi-palombes sur les tartines et servez.

Gélinotte [1].

La gélinotte commune ou poule des bois est un oiseau sauvage de l'ordre des Gallinacés, famille des Tétraonidés. Elle appartient au genre Ganga. Elle a la tête huppée et les pattes emplumées jusqu'à mi-hauteur. Son plumage est rougeâtre, taché de blanc, de gris, de roux et de noir. Elle vit en France dans les montagnes boisées, principalement dans les Vosges.

La chair de la gélinotte est fine avec une saveur résineuse due aux bourgeons de conifères dont elle fait la base de sa nourriture et qu'on atténue en faisant mariner l'animal dans du lait.

On apprête la gélinotte de bien des manières : rôtie, grillée, braisée, en salmis, en soufflés, en galantines, en pâtés, etc.

La gélinotte cuite à la broche est bardée simplement comme le perdreau, ou

1. On donne, à tort, le nom de gélinotte aux Lagopèdes venant de Russie qui arrivent, congelés le plus souvent, sur nos marchés.

Le procédé de cuisson le plus recommandable pour ce gibier est de le braiser à la crème.

farcie de grains de genièvre ; mais le rôtissage doit être réservé aux sujets très jeunes et de qualité supérieure. Le plus souvent, la sécheresse de la chair conduit à arroser la gélinotte avec du beurre fondu ou bien de la crème, douce ou acidulée avec du jus de citron, pendant la cuisson qui se fait à feu vif et qui dure de 15 à 20 minutes suivant la grosseur de la bête.

La gélinotte qui doit être grillée est d'abord désossée, roulée ensuite dans du beurre fondu, puis dans de la chapelure et enfin assaisonnée. On la fait griller pendant 12 minutes et on la sert avec une sauce tartare.

La gélinotte braisée est cuite, en certains pays, dans une sauce Béchamel. On saupoudre à la fin avec de la chapelure et on pousse au four pour gratiner.

A mon avis, la meilleure façon de préparer la gélinotte consiste à la faire braiser dans de la crème.

Voici comment on doit opérer.

Pour deux personnes prenez :

150 grammes de lait,
150 grammes de crème,
30 grammes de beurre,
1 gélinotte jeune et fraîche, à chair blanche,
1 barde de lard,
jus de la moitié d'un citron,
sel et poivre.

Videz la gélinotte, lavez l'intérieur avec un peu de lait ; jetez-le, puis versez le reste dans la bête mise sur un plat ; retournez-la souvent ; laissez en contact pendant une heure au moins.

Égouttez la gélinotte, troussez-la, bardez-la, mettez-la dans une casserole avec le beurre et faites-la revenir de tous côtés pendant un quart d'heure. Dégraissez, salez, poivrez, ajoutez la crème et laissez mijoter pendant vingt minutes.

Cinq minutes avant la fin, mettez le jus de citron, goûtez, corsez l'assaisonnement s'il est nécessaire,

Dressez la gélinotte sur un plat, masquez-la avec la sauce et servez.

Timbale de gélinottes.

Pour huit personnes prenez :

1 bouteille de bon vin rouge de Bourgogne,
4 gélinottes,

4 fines bardes de lard,
1 croûte de timbale,
champignons,
truffes,
madère,
lait,
sang de porc,
beurre,
farine,
jus de citron,
sel et poivre.

Plumez et videz les gélinottes ; lavez-en l'intérieur avec du lait : enveloppez-les dans les bardes et faites-les rôtir à la broche en les gardant très saignantes. Réservez la cuisson.

Enlevez avec des ciseaux les parties charnues du ventre, détachez les cuisses et les ailes. Coupez chaque poitrine en deux en laissant les aiguillettes adhérentes aux os.

Mettez ce qui reste des gélinottes dans le bourgogne, assaisonnez avec sel et poivre, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure environ, puis passez le tout à la presse. Recueillez le jus.

Faites cuire les champignons dans du beurre avec un peu de jus de citron, les truffes dans du madère.

Maniez du beurre avec de la farine, laissez prendre couleur, mouillez ensuite avec le jus obtenu à la presse et la cuisson réservée. Concentrez cette sauce. Joignez-y alors les morceaux de gélinottes, les truffes, les champignons et leurs cuissons ; chauffez sans laisser bouillir.

Au dernier moment, achevez la liaison de la sauce avec du sang de porc.

Versez le civet dans la croûte et servez.



On peut présenter ainsi, en timbale, toute espèce de ragoûts, civets et salmis.

Lagopèdes.

Les lagopèdes sont des oiseaux sauvages gallinacés voisins des gélinottes. Ils appartiennent à la même famille. Ils se distinguent des gélinottes par leur tête non huppée et par leurs pattes qui sont emplumées jusqu'aux ongles. Leur plumage est roussâtre taché de gris et, sauf pour la grouse, il change de couleur avec les saisons et devient blanc en hiver.

La chair des lagopèdes est délicate, malgré son goût de résine.

On connaît de nombreuses espèces de lagopèdes, parmi lesquelles on peut citer les trois suivantes : le lagopède blanc, le lagopède d'Écosse et le lagopède des Alpes.

On les accommode comme les gélinottes.

Grouse.

Les Anglais désignent sous le nom de « Grouse » le lagopède d'Écosse, appelé communément petit coq de bruyère. C'est un oiseau sauvage qui vit dans le nord de l'Angleterre ; sa chair est très fine.

La grouse est commune en Écosse, dans les montagnes couvertes de bruyères ; elle est bonne surtout du mois d'août au mois d'octobre.

Les sujets tout jeunes, après avoir été bardés, sont rôtis à la broche. Cuisson : 12 à 15 minutes.

En Angleterre, on les sert avec une sorte de sauce venaison, au jus de grouse, relevée avec du poivre, du girofle et de la cannelle, parfumée avec de l'écorce d'orange et du porto, adoucie avec de la gelée de groseilles. Cette sauce est connue sous le nom de sauce Victoria.

Les sujets moins jeunes sont braisés dans un bon jus additionné de vin blanc ou dans de la crème. Dans le premier cas, on les sert avec de la choucroute et une sauce obtenue par la concentration du jus de cuisson ; c'est le procédé dit « à la norvégienne ». Dans le second cas, le mode de cuisson est le même que celui indiqué pour la gélinotte.

Enfin, on fait des pâtés avec les sujets plus vieux.

Dans tous les cas, on ne doit faire usage que d'oiseaux fraîchement tués et il est bon de les laver dans du lait, à plusieurs reprises, avant de les employer.

Tétras.

Les tétras ou coqs de bruyère sont de grands oiseaux gallinacés de la même famille que les gélinottes et les lagopèdes. Leur taille peut atteindre celle d'un gros dindon. Leur plumage est noir et vert sombre marqué de blanc au ventre. On en trouve en France dans les hautes montagnes boisées. La chair des tétras est estimée et, comme celle de la gélinotte et des lagopèdes, elle a une saveur résineuse.

Le plus souvent, on fait cuire les tétras à la broche ; mais on peut aussi les servir en salmis, en pâtés, en chaud-froid, etc.



Tous les oiseaux de la famille des Tétraonidés qui sont rôtis doivent être cuits de façon à conserver à leur chair une teinte rose.

La partie la plus délicate de ces gibiers, la seule généralement servie, est la poitrine. Le reste est employé pour faire du fumet.

Bécasse rôtie.

Pour six personnes prenez :

60 grammes de beurre,
45 grammes de consommé de poulet ou de bécasse, non salé,
45 grammes de vieille fine champagne ou de vieil armagnac,
6 grammes de sel,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
25 centigrammes de muscade[1],
3 bécasses jeunes, bien en chair et à point[2],
3 fines bardes de lard,
3 tranches rectangulaires de mie de pain boulot rassis, de 3 centimètres d'épaisseur et de dimensions telles qu'elles dépassent de 2 centimètres environ les bécasses parées.

Plumez les bécasses, flambez-les, bardez-les sans les avoir vidées, embrochez-les et faites-les tourner devant le feu pendant cinq minutes.

Enlevez la graisse, puis versez dans la lèchefrite le consommé chauffé et additionné de 4 grammes de sel et de la moitié du poivre ; faites cuire pendant trois minutes en arrosant ; dégraissez encore.

Mettez alors dans la lèchefrite les tranches de pain que vous aurez fait griller au préalable : elles recevront tout ce qui s'écoulera des bécasses à partir de ce moment. Continuez la cuisson pendant une douzaine de minutes encore en arrosant de temps en temps afin d'éviter la dessiccation.

Débrochez les bécasses, disposez les rôties sur un plat, dressez les bécasses sur les rôties et servez sur un réchaud.

En présence des convives, retirez soigneusement tout l'intérieur des bécasses, rejetez gésiers et parties dures, ajoutez à ce qui reste les débris des bardes, assai-

1. Les proportions indiquées de sel, poivre et muscade sont des minima ; la plupart des amateurs en mettront davantage.

2. Le criterium consiste dans le fait qu'on peut enlever les plumes sans effort de traction. Ce point de mortification est atteint plus ou moins vite, suivant la température et l'état hygrométrique de l'air. A Paris, il faut en général de quinze jours à trois semaines. Le faisandage de la bécasse doit être fait la bête pendue la tête en bas.

sonnez avec le reste du sel, le reste du poivre et la muscade ; mouillez avec la fine champagne ou l'armagnac ; flambez ; mélangez bien.

Étalez le beurre sur les rôties, couvrez avec le mélange.

Découpez rapidement les bécasses, disposez les morceaux sur les rôties et servez.

L'emploi du réchaud permet de faire toutes ces opérations sur la table, sans que le plat se refroidisse ; c'est fondamental.

Les rôties diffèrent de la tartine dont je parlerai à propos du faisan farci ; leur épaisseur est moindre ; de plus, le pain est grillé de façon à lui assurer la solidité nécessaire pour résister à une imbibition d'une dizaine de minutes dans la lèchefrite. Du reste, on peut également servir sur des tartines les bécasses rôties.



Certains amateurs aiment mieux ne pas flamber les intérieurs ; ils se bornent à arroser les rôties garnies avec un peu de fine champagne ou d'armagnac. D'autres n'admettent pas les résidus de bardes dans le garnissage des rôties ou des tartines ; ils préfèrent même faire cuire les bécasses sans les barder, en les graissant simplement pendant leur cuisson juste assez pour les empêcher de brûler. Ce procédé ne peut être satisfaisant que si l'on a des bécasses très grasses.

Un vin rouge de Bourgogne, vieux et généreux, s'impose avec ce gibier.

Je ne connais rien de plus savoureux qu'une jeune bécasse à point et grasse à souhait, cuite à la broche devant un feu de sarment, présentée sur une tartine ou une rôtie soignée et accompagnée d'une romanée, d'un clos Vougeot, d'un musigny, d'un chambertin ou d'un corton de derrière les fagots.

Bécasse farcie de foie gras truffé, en cocote.

Pour dix personnes prenez :

150 grammes de légumes de pot-au-feu : carotte, navet, panais, etc.,
100 grammes de porto blanc,
100 grammes de chablis,
50 grammes de vieille fine champagne,
50 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
30 grammes de glace de viande fine,
1 litre de fond de veau,
2 abatis de poulets,
1 bécasse,

1 foie gras d'oie,
1 barde de lard,
madère,
truffes,
sel, poivre,
quatre épices,
cayenne.

Faites revenir dans le beurre les légumes et les abatis ; laissez pincer un peu les légumes ; mouillez avec le fond de veau, le porto, le chablis, le cognac ; ajoutez la glace de viande, un peu de quatre épices et laissez mijoter doucement en dépouillant fréquemment pendant la cuisson. Réduisez au volume d'un litre environ ; passez.

Pendant ce temps, désossez la bécasse, hachez fin l'intérieur moins le gésier, passez les déchets à la presse, recueillez le jus et amalgamez-le avec le hachis de façon à faire une petite farce fine ; assaisonnez-la avec sel, poivre et cayenne ; mouillez avec 20 grammes de fine champagne.

Assaisonnez la bécasse avec sel, poivre, cayenne ; mettez-la à mariner pendant douze heures dans du madère.

Ouvrez le foie gras, enlevez-en les parties nerveuses, assaisonnez-le légèrement avec sel, poivre et quatre épices, truffez-le et mettez-le à mariner pendant douze heures dans du madère.

Sortez les éléments de leurs marinades.

Étalez la bécasse ouverte sur la barde. Garnissez-en l'intérieur avec la farce préparée et le foie gras, roulez et ficelez.

Mettez la bécasse ainsi apprêtée dans une cocote en porcelaine, arrosez-la avec le reste de la fine champagne et le madère des marinades. Placez la cocote dans un grand bain-marie froid ; poussez au four doux, amenez lentement à ébullition, puis, à feu plus vif, continuez la cuisson, qui doit durer une demi-heure à trois quarts d'heure.

Enlevez la ficelle, laissez bien refroidir.

Servez dans la cocote.

Toutes les personnes auxquelles j'ai fait goûter ce mets m'ont déclaré n'avoir jamais rien mangé de plus fin.

Le mode de cuisson en cocote au bain-marie, au four, est un procédé général.

Avec de petits gibiers, tels que grives, cailles, etc., on pourra préparer une petite cocote par convive ; le mets sera ainsi présenté très élégamment.



En variant les marinades, les fonds de cuisson, les farces, on obtiendra une série de plats froids exquis, en gelée.



On pourra dans le même esprit préparer des plats froids de poissons, mais alors on prendra pour la cuisson un fond de poisson.

Fricassée de bécasses.

Pour quatre personnes prenez :

700 grammes de vin de Bourgogne rouge ou blanc,
200 grammes de lard salé, non fumé,
100 grammes de beurre,
50 grammes d' oignons,
30 grammes d' échalotes,
30 grammes de farine,
20 grammes d' ail,
2 bécasses,
8 grains de genièvre,
2 clous de girofle,
1 bouquet garni,
huile d'olive,
sel et poivre.

Plumez, flambez, videz les bécasses ; découpez-les ; réservez les intérieurs moins les gésiers.

Faites revenir dans un peu de beurre le lard coupé en morceaux, les échalotes et les oignons ciselés.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine ; mouillez avec le vin ; ajoutez les substances revenues, les bécasses, l'ail, le bouquet garni, les clous de girofle et les grains de genièvre écrasés, poivrez ; laissez cuire pendant une demi-heure.

Retirez les bécasses, tenez-les au chaud ; passez la cuisson.

Pilez les intérieurs avec un peu d'huile d'olive, ajoutez-les à la cuisson passée, mélangez bien ; chauffez jusqu'à ce que la sauce ait une consistance convenable pour masquer une cuiller ; goûtez, complétez l'assaisonnement, s'il est nécessaire, avec sel et poivre ; dégraissez.

Dressez les morceaux de bécasses sur un plat, versez dessus la sauce et servez.

Salmis de bécasses.

D'une façon générale, tous les salmis peuvent être apprêtés de plusieurs manières. Ils ont un goût différent suivant les assaisonnements et les jus de cuisson qui sont employés dans leur préparation ; ils varient aussi par la nature de leurs garnitures.

Je vais donner, pour fixer les idées, trois formules de salmis de bécasses[1].

La première, la plus simple, est celle d'un salmis au jus de viande ordinaire et au vin blanc, sans autre garniture que des croûtons frits. La deuxième est celle d'un salmis dont la cuisson est faite sans vin, dans du consommé de bécasse ou, à défaut, dans du consommé de poularde. La sauce est constituée par le jus de cuisson lié avec un coulis de bécasses en vue de conserver au plat le goût de bécasse dans toute sa pureté. La garniture est faite de champignons de couche ou de morilles. La troisième est celle d'un salmis cuit dans un fond identique à celui de la deuxième formule, corsé avec du madère et du fumet de gibier. La garniture, plus riche, est faite de foie gras et de truffes.

PREMIÈRE FORMULE

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de jus de viande,
220 grammes de beurre,
100 grammes de glace de viande,
80 grammes de carottes (le rouge seulement),
60 grammes de fine champagne,
25 grammes de farine,
20 grammes d' oignon,
20 grammes d' échalotes,
1 bouteille de vin de Bordeaux blanc,
12 tartines rondes de mie de pain boulot rassis, de 5 centimètres de diamètre et de 1 centimètre et demi d'épaisseur,
4 bécasses bien à point,
4 bardes fines de lard,
1 bouquet garni comprenant 30 grammes de persil, 2 grammes de thym, 2 grammes de laurier,
sel, poivre, mignonnette.

---

1. Ces formules sont applicables aux bécassines, canards sauvages, coqs de bruyère, faisans, gélinottes, grives, perdrix, sarcelles, etc. Seules, la bécasse et la bécassine ne sont pas vidées.

Faites blondir la farine dans 30 grammes de beurre, ajoutez les carottes, les échalotes, l'oignon, laissez pincer, puis mettez le bouquet garni, mouillez avec le vin et le jus de viande. Laissez cuire longuement en dépouillant pendant la cuisson ; concentrez et amenez la sauce à être onctueuse.

Plumez, flambez, bardez les bécasses ; faites-les rôtir à la broche en les tenant saignantes, mais sans excès.

Débrochez les bécasses, mettez de côté ce qui reste des bardes ; dégraissez le jus de cuisson, réservez-le.

Détachez les membres des bécasses, coupez les poitrines en deux dans le sens de leur longueur, parez-les, enlevez la peau. Tenez, à chaleur douce, les morceaux de bécasses dans un peu de fine champagne flambée mélangée avec un peu de glace de viande fondue, le tout mis dans une sauteuse couverte.

Retirez les têtes et les intérieurs des bécasses, jetez les gésiers, réservez le reste.

Pilez les carcasses et les débris des bécasses, mettez-les dans la sauce, ajoutez le reste de la glace de viande et le jus de cuisson réservé, un peu de mignonnette, laissez cuire pendant un quart d'heure environ, puis passez au tamis en pressant.

Remettez la sauce sur le feu, réduisez-la encore en la dépouillant, goûtez, corsez l'assaisonnement avec sel et poivre s'il est nécessaire, ajoutez un peu de beurre ; passez la sauce sur les morceaux de bécasses.

Faites dorer les tartines dans le reste du beurre.

En même temps, flambez les intérieurs des bécasses avec le reste de la fine champagne, ajoutez les résidus des bardes, hachez, assaisonnez au goût, puis étalez le mélange sur les tartines.

Dressez les morceaux de bécasses au milieu d'un plat, entourez-les avec les tartines, masquez avec la sauce, décorez avec les têtes des bécasses et servez.

DEUXIÈME FORMULE

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de champignons de couche ou de morilles,
220 grammes de beurre,
80 grammes de carottes (le rouge seulement),
60 grammes de fine champagne,
20 grammes d' oignon,
20 grammes d' échalotes,
15 grammes de farine,
3 grammes de baies de genièvre,
1 litre de consommé de bécasse ou, à défaut, de consommé de poularde,
12 tartines rondes de mie de pain boulot rassis de 5 centimètres de diamètre et de 1 centimètre et demi d'épaisseur,
6 bécasses bien à point,

6 bardes fines de lard,
1 bouquet garni composé de 30 grammes de persil, 2 grammes de thym, 2 grammes de laurier,
jus de citron,
cayenne,
sel, poivre.

Faites blondir la farine dans 30 grammes de beurre, mettez ensuite carottes, oignon, échalotes coupés en morceaux, laissez pincer un peu, mouillez avec le consommé de bécasse ou de poularde, ajoutez le bouquet garni, les baies de genièvre écrasées, amenez à ébullition, puis laissez cuire pendant une heure et demie en dépouillant pendant la cuisson. Réduisez suffisamment ce fond.

Apprêtez, bardez et faites rôtir les bécasses comme dans la première formule ; dégraissez le jus de cuisson, réservez-le ainsi que les résidus des bardes.

Détachez les ailes et les pattes des bécasses, enlevez-en la peau et tenez-les au chaud en sauteuse couverte dans un peu de fine champagne brûlée et additionnée d'un peu de consommé de bécasse.

Réservez les têtes et les intérieurs, moins les gésiers.

Préparez le coulis. Enlevez des carcasses tout ce qui reste de chair, pilez-la dans un mortier, passez-la au tamis, ajoutez-y le jus de cuisson des bécasses. Pilez les carcasses et les débris, mettez-les dans le fond de bécasse ou de poularde, laissez cuire encore pendant un quart d'heure ; passez au tamis en pressant.

Liez cette sauce avec le coulis de bécasse, beurrez-la légèrement, concentrez-la encore. Goûtez, corsez l'assaisonnement avec sel, poivre, cayenne et jus de citron. Versez la sauce sur les morceaux de bécasses.

Faites dorer les tartines dans le reste du beurre.

Flambez les intérieurs des bécasses avec le reste de la fine champagne, ajoutez les résidus des bardes, hachez, mélangez, assaisonnez au goût, puis étalez le tout sur les tartines.

Dressez les membres des bécasses dans un plat, disposez autour les tartines et les champignons de couche ou les morilles cuits à part dans un peu de fond, masquez avec la sauce, décorez avec les têtes des bécasses et servez.

TROISIÈME FORMULE

Pour douze personnes prenez :

300 grammes de foie gras de canard,
220 grammes de beurre,
200 grammes de madère,
125 grammes de glace de gibier à plumes,
125 grammes de jambon salé, non fumé,

80 grammes de carottes (le rouge seulement),
60 grammes de fine champagne,
60 grammes de champignons,
20 grammes d' échalotes,
20 grammes d' oignon,
15 grammes de farine,
1 litre de consommé de bécasse ou, à défaut, de consommé de poularde,
12 tartines rondes de mie de pain boulot rassis, de 5 centimètres de diamètre et de 1 centimètre et demi d'épaisseur,
6 bécasses à point,
6 bardes fines de lard,
1 bouquet garni composé de 30 grammes de persil, 2 grammes de thym, 2 grammes de laurier,
truffes noires du Périgord, à volonté,
huile d'olive fine,
sel et poivre.

Faites revenir dans 30 grammes de beurre le jambon, les carottes, l'oignon, les échalotes et les champignons coupés en morceaux, saupoudrez avec la farine, laissez pincer un peu ; mouillez avec le consommé de bécasse ou de poularde, ajoutez le bouquet. Laissez cuire pendant une heure et demie en dépouillant pendant la cuisson. Réduisez suffisamment ce fond.

Brossez, lavez, essuyez les truffes ; pelez-les et faites-les cuire dans le madère avec sel et poivre, au goût.

Apprêtez, bardez et faites rôtir les bécasses comme dans les formules précédentes. Dégraissez le jus de cuisson ; réservez-le ainsi que les résidus des bardes.

Détachez des bécasses les ailes et les pattes, enlevez-en la peau ; tenez-les au chaud en sauteuse couverte dans quelques cuillerées de consommé de bécasse ou de poularde additionné d'un peu de fine champagne brûlée.

Enlevez des carcasses tout ce qui reste de chair, pilez-la au mortier, passez-la au tamis, ajoutez-y le jus de cuisson des bécasses. Réservez les têtes et les intérieurs, moins les gésiers.

Pilez les carcasses et les débris, mettez-les dans le fond de bécasse ou de poularde, laissez cuire pendant un quart d'heure ; passez au tamis en pressant.

Liez cette sauce avec le coulis de bécasses, beurrez légèrement, ajoutez les pelures de truffes hachées, le madère de cuisson des truffes, corsez avec le fumet de gibier ; concentrez encore pendant un moment en dépouillant. Goûtez, ajoutez sel et poivre s'il est nécessaire. Versez la sauce sur les membres des bécasses.

Faites dorer les tartines dans le reste du beurre.

En même temps, préparez le foie de canard au naturel : versez dans une sauteuse quelques gouttes d'huile d'olive, chauffez, mettez le foie gras de canard salé légèrement ; faites cuire à feu vif en secouant constamment la sauteuse afin d'éviter qu'il s'attache au fond. La cuisson doit durer une douzaine de minutes environ.

Coupez le foie en douze tranches de 7 à 8 millimètres d'épaisseur, parez-les, placez-les sur les tartines ; tenez au chaud.

Flambez les intérieurs des bécasses avec le reste de la fine champagne. ajoutez les résidus des bardes et les débris du foie gras, hachez, assaisonnez au goût, mélangez.

Étalez ce mélange sur les tartines garnies, couronnez chacune d'une rondelle de truffe.

Dressez les membres des bécasses dans un plat, masquez-les avec la sauce, disposez autour les tartines garnies, décorez avec les truffes et les têtes des bécasses ;servez.

Gastronomes des temps passés, vous qui ignorâtes ce salmis,
« Que je vous plains! »[1]

Croustades de purée de bécasses.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de vin de Champagne demi-sec,
500 grammes de truffes,
50 grammes de fine champagne,
12 tranches de mie de pain boulot rassis de 10 centimètres de côté et de 5 centimètres d'épaisseur,
5 bécasses,
5 bardes de lard,
1 foie gras de canard,
bouquet garni (persil, laurier, thym),
beurre,
girofle,
sel et poivre.

Plumez, flambez les bécasses.

Brossez, lavez 400 grammes de truffes, essuyez-les, puis hachez-les avec le foie gras de canard.

Farcissez les bécasses avec ce mélange ; laissez en contact pendant trois jours.

Le moment venu, bardez les bécasses, faites-les revenir dans du beurre pendant un quart d'heure, assaisonnez-les avec sel, poivre et girofle au goût, puis flambez-les avec la fine champagne. Mouillez ensuite avec le vin de Champagne, ajoutez le bouquet ; laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure en arrosant de temps en temps.

---

1. Voir : *Élégie historique*, in « Physiologie du Goût », par Brillat-Savarin.

Nettoyez le reste des truffes, faites-les cuire dans du madère ; coupez-les en rondelles.

Préparez la purée : prenez la chair et l'intérieur des bécasses, pilez-les avec ce qui reste des bardes, passez le tout au tamis ; réservez.

Écrasez à la presse tous les débris des bécasses, os, têtes, etc., recueillez le jus, ajoutez-le à la purée réservée, mouillez avec la cuisson dégraissée et passée, goûtez, corsez l'assaisonnement s'il est nécessaire ; tenez au chaud au bain-marie.

Préparez les croustades : creusez les tranches de mie de pain de deux centimètres de profondeur, en réservant un bord d'un centimètre sur le pourtour ; faites-les dorer de tous côtés dans du beurre, de façon à leur donner une bonne consistance ; emplissez les creux avec la purée bien chaude et décorez le dessus avec les rondelles de truffes.

Dressez les croustades sur un plat garni d'une serviette et servez.

Faisan rôti, à la choucroute.

Pour cinq ou six personnes prenez :

1 000 grammes de choucroute,
1 000 grammes de fond de veau,
500 grammes de vin blanc,
125 grammes de beurre,
50 grammes de graisse d'oie,
24 grains de genièvre,
2 faisans, dont un jeune, au moins,
1 barde de lard,
sel et poivre.

Lavez la choucroute à l'eau froide ou à l'eau chaude, ou même ébouillantez-la pendant quelques minutes suivant qu'elle est plus ou moins salée ; rafraîchissez-la, égouttez-la.

Mettez, dans une marmite en porcelaine allant au feu, choucroute, beurre, grains de genièvre, assaisonnez avec du poivre, chauffez ; mouillez ensuite avec le vin blanc et la moitié du fond de veau ; faites bouillir, puis laissez cuire doucement pendant une heure et demie environ, de manière qu'il ne reste plus de liquide. Tenez au chaud.

Faites revenir le faisan le plus vieux dans la graisse d'oie. Lorsqu'il est bien doré de tous les côtés, mettez-le dans la marmite contenant la choucroute, mouillez avec le reste du fond de veau et continuez la cuisson à petit feu pendant trois heures.

Enlevez alors le faisan, désossez-le, passez la chair au tamis, mélangez-la à la choucroute et achevez la cuisson de l'ensemble qui doit durer encore 25 minutes.

Bardez le second faisan et faites-le rôtir à la broche.

Goûtez la choucroute, complétez son assaisonnement s'il y a lieu avec sel et poivre ; disposez-la sur un plat chaud, dressez dessus le faisan rôti et servez.

Ce plat est tout à fait confortable ; la choucroute bien cuite, très aromatisée, est excellente ; elle accompagne on ne peut mieux le faisan rôti.

Faisan braisé à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

400 grammes de crème,
100 grammes de fond de veau, de volaille ou de gibier,
30 grammes de cognac,
30 grammes de vinaigre,
30 grammes de raifort râpé,
25 grammes de beurre,
25 grammes d' échalotes,
1 faisan,
1 barde de lard,
sel et poivre.

Plumez le faisan, videz-le, flambez-le, bardez-le.

Faites-le revenir dans une cocote avec le beurre et les échalotes, flambez-le au cognac, salez, poivrez ; mouillez avec le fond et faites cuire au four pendant une demi-heure en arrosant avec la cuisson ; ajoutez alors la crème, le vinaigre et le raifort et laissez cuire encore pendant un quart d'heure à vingt minutes, suivant la grosseur de l'animal, en continuant à arroser.

Un peu avant la fin goûtez pour l'assaisonnement, dressez sur un plat et envoyez en même temps du riz sec ou du riz sauté au beurre, des petits pois ou des épinards.

Faisan farci, braisé au porto.

Pour six à huit personnes prenez :

600 grammes de vin de Porto rouge,
200 grammes de belles truffes noires du Périgord (au minimum),

200 grammes de foie gras de canard,
60 grammes de fine champagne,
1 beau faisan jeune, gras et à point,
1 bécasse bien en chair,
1 barde de lard,
1 tranche de mie de pain boulot de 5 centimètres d'épaisseur et de dimensions suffisantes pour que le faisan soit à l'aise dessus,
beurre,
sel et poivre.

Videz le faisan, flambez-le, réservez l'intérieur après l'avoir nettoyé.

Désossez la bécasse, mettez l'intérieur à part, tel quel.

Brossez les truffes, lavez-les, pelez-les, faites-les cuire dans un peu de porto ; réservez les pelures.

Hachez fin la chair de bécasse, le foie gras, les pelures de truffes ; mélangez.

Préparez une farce homogène avec ce hachis, une partie des truffes coupées en morceaux, du sel, du poivre, le porto qui a servi à la cuisson des truffes et 20 grammes de fine champagne ; mettez-la dans le faisan.

Coupez une belle truffe en rondelles, glissez-les sous la peau de l'animal, bardez-le et laissez-le s'imprégner pendant trois jours des parfums combinés de la bécasse, des truffes, du foie gras, du porto et de la fine champagne.

Faites alors revenir le faisan dans une casserole pendant un quart d'heure avec plus ou moins de beurre, en proportion inverse de celle de la graisse qu'il contient, flambez-le avec 20 grammes de fine champagne, puis laissez-le cuire, à petit feu, pendant une heure à une heure un quart, en l'arrosant par intervalles avec le reste du porto, sans autre assaisonnement.

En même temps, préparez la tartine.

Coupez la tranche de mie de pain boulot en six ou huit morceaux que vous ferez dorer de tous côtés dans du beurre de façon à leur donner une consistance convenable, disposez ces morceaux sur un plat en reconstituant la tartine ; tenez au chaud.

Faites cuire rapidement, à feu vif, les intérieurs du faisan et de la bécasse, flambez-les avec le reste de la fine champagne, salez, poivrez.

Versez sur la tartine le jus dégraissé de la cuisson, étendez dessus les intérieurs, dressez le faisan sur le tout, décorez avec le reste des truffes et servez.

Une tartine bien faite doit être légèrement croustillante à la surface et moelleuse à l'intérieur.

Le faisan ainsi préparé est un mets de haut goût, parfumé, fondant ; il me paraît difficile de manger quelque chose de meilleur dans le genre.

Bouchées de faisan farcies, sauce Périgueux.

Pour dix personnes prenez :

1° pour l'enveloppe :

500 grammes de fond de gibier concentré,
300 grammes de chair de faisan,
200 grammes de farine,
200 grammes de graisse de rognon de veau,
100 grammes de graisse d'oie,
4 œufs frais entiers,
2 blancs d'œufs,
1 jaune d'œuf,
épices,
sel et poivre ;

2° pour la farce :

300 grammes de salmis de bécasse serré, passé au tamis ;

3° pour la sauce :

200 grammes de jambon de Bayonne,
200 grammes de bon jus,
100 grammes de madère,
25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
1 petit oignon coupé en rouelles,
1 petite échalote,
truffes à volonté,
sel et poivre.

Triturez ensemble la farine, les quatre œufs entiers, ajoutez en tournant le fond de gibier chaud par petites quantités, puis faites prendre l'appareil sur le feu en le travaillant pendant une demi-heure environ, de façon à l'amener à bonne consistance.

Pilez séparément la chair de faisan et la graisse de rognon, réunissez-les, assaisonnez avec sel, poivre et épices, pilez encore, ajoutez la graisse d'oie, pilez le tout ensemble, incorporez l'appareil ci-dessus et amalgamez au mélange les blancs d'œufs battus en neige.

Passez le tout au tamis, travaillez bien de manière à avoir une pâte homogène et lisse, dont vous ferez une abaisse, de 5 à 6 millimètres d'épaisseur, que vous partagerez en vingt morceaux carrés.

Mettez sur chaque morceau de pâte un vingtième de la farce ; fermez les bouchées.

Préparez la sauce.

Faites cuire les truffes dans le madère ; hachez-les ; réservez le madère de cuisson.

Faites un roux avec le beurre et la farine, ajoutez l'oignon et l'échalote ; laissez dorer légèrement ; puis mettez le jambon coupé en petits morceaux ; mouillez ensuite avec le jus et le madère de cuisson des truffes réservé ; laissez cuire ; dépouillez la sauce, concentrez-la, passez-la. Goûtez, ajoutez sel et poivre s'il est nécessaire.

Au moment de servir, mettez le hachis de truffes.

Faites pocher les bouchées dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, dorez-les au jaune d'œuf et passez-les au four.

Dressez les bouchées sur un plat garni d'une serviette, et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Pâté au salmis de faisan.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la pâte :

500 grammes de farine,
250 grammes d' eau tiède,
200 grammes de beurre,
30 grammes d' huile d'olive,
20 grammes de sel,
4 jaunes d'œufs ;

2° pour le corps du pâté :

500 grammes de vin blanc sec de Bordeaux,
400 grammes de fond de veau et de volaille,
350 grammes de jambon de Bayonne,
250 grammes de sous-noix de veau,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de truffes,
150 grammes de fumet de gibier,
75 grammes de beurre,
50 grammes de cognac flambé,

40 grammes d' échalotes,
3 faisans,
3 foies de poulardes,
bardes de lard,
baies de genièvre,
jus de citron,
thym,
laurier,
sel et poivre ;

3° pour la gelée :

400 grammes de gelée de veau et de volaille,
100 grammes de vin blanc sec de Bordeaux,
80 grammes de fumet de gibier.

Plumez, videz, flambez, troussez les faisans ; réservez les foies.

Préparation de la pâte. — Avec les éléments indiqués, préparez une pâte homogène ; laissez-la reposer pendant quelques heures.

Préparation de la farce. — Faites blondir les échalotes dans un peu de beurre, mouillez avec le vin blanc, ajoutez baies de genièvre, thym, laurier, au goût, laissez cuire, concentrez au volume de quelques cuillerées ; passez ; réservez.

Faites cuire les truffes dans le cognac ; émincez-les.

Passez le veau et le jambon pendant quelques minutes dans un peu de beurre ; hachez-les.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron, hachez-les fin.

Embrochez les faisans, faites-les rôtir à moitié, puis détachez vivement les beaux morceaux de chair, enlevez-en la peau ; tenez-les au chaud à chaleur douce, en casserole couverte, dans quelques cuillerées de fond de veau et de volaille additionné d'un peu de cognac de cuisson des truffes.

Enlevez le reste de la chair des carcasses des faisans ; réservez-la.

Pilez les carcasses et tous les déchets des faisans ; mettez-les dans une casserole avec la réduction de vin aromatisé, le fond de veau et de volaille, le fumet de gibier, le reste du cognac, du sel, du poivre ; laissez cuire ; concentrez fortement, puis passez en pressant, d'abord au tamis ordinaire, puis au tamis de soie ; réservez cette purée de salmis.

Faites revenir les foies de poulardes et les foies de faisans dans le reste du beurre.

Pilez ensemble les foies de poulardes et de faisans, la chair de faisan réservée, le jambon, la sous-noix de veau ; passez au tamis ; ajoutez les champignons et la purée de salmis, mélangez ; goûtez pour l'assaisonnement et complétez-le, s'il est nécessaire, avec sel et poivre.

Dressage du pâté. — Abaissez la pâte ; réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons des cheminées.

Chemisez un moule de section rectangulaire, à faces planes, avec cette abaisse, mettez au fond une couche de farce, au-dessus une couche de beaux morceaux de faisan que vous aurez enveloppés de fines bardes de lard, intercalez des émincés de truffe, couvrez avec de la farce ; placez ensuite une nouvelle couche de morceaux de faisan bardés et le reste des émincés de truffe ; terminez par le reste de la farce ; lissez la surface.

Couvrez le pâté avec les deux couvercles en ménageant des orifices, comme il convient, pour le dégagement des gaz ; dorez-le au jaune d'œuf ainsi que les bouchons des cheminées.

Cuisson. — Au four chaud pendant 30 à 40 minutes au maximum. Laissez refroidir le pâté.

Finissage. — Faites fondre la gelée de veau et de volaille, ajoutez le vin blanc, réduisez, dépouillez pendant la cuisson. Au dernier moment, corsez avec le fumet de gibier.

Clarifiez la gelée avec des blancs d'œufs ; laissez-la refroidir suffisamment, puis introduisez-la dans le pâté par les cheminées, au moyen d'un entonnoir.

Laissez refroidir définitivement et obstruez les cheminées avec les bouchons de pâte cuits à part.



Comme variantes, on pourra remplacer le vin de Bordeaux par du vin de Bourgogne, les bardes de lard par de minces escalopes de foie gras.



Inutile de dire qu'on pourra apprêter de même toutes sortes de salmis.

Terrine de faisan.

Pour 18 à 20 personnes prenez :

1° pour l'intérieur :

1 500 grammes de foie gras d'oie, blanc rosé,
750 grammes de truffes noires du Périgord,
300 grammes de madère,

250 grammes de noix de veau pâtissière,
250 grammes de filet de porc frais, désossé,
200 grammes de lard gras frais,
75 grammes de fine champagne,
45 grammes de sel blanc,
5 grammes de poivre fraîchement moulu,
3 faisans,
bardes fines de lard ;

2° pour le fond :

750 grammes de gîte de bœuf,
750 grammes de jarret de veau,
500 grammes de bon vin blanc sec,
100 grammes de couenne maigre,
100 grammes de carottes,
30 grammes de sel gris,
10 grammes de céleri,
1/2 gramme de poivre en grains,
15 centigrammes de muscade,
2 litres 1/2 d' eau,
3 abatis de poulardes,
1 pied de veau,
1 poireau moyen (le blanc seulement),
1 échalote,
1 clou de girofle,
beurre ou graisse de volaille,
bouquet garni (thym, laurier, persil, cerfeuil).

Préliminaires. — La veille du jour où vous voudrez faire la terrine, plumez, videz, flambez les faisans ; désossez-les, enlevez les nerfs, la peau, les cous. Réservez tous les déchets.

Brossez, lavez les truffes, séchez-les dans un linge.

Mettez, dans un ustensile fermé, faisans, noix de veau, filet de porc, lard, truffes et foie gras dont vous aurez enlevé la peau ; arrosez avec le madère. Laissez en contact.

Nettoyez les abatis de poulardes et les intérieurs des faisans ; flambez-les, réservez-les.

Le lendemain, coupez le gîte de bœuf, la couenne, le jarret et le pied de veau en morceaux ; faites-les revenir avec les abatis, moins les foies, dans un peu de beurre ou de graisse de volaille ; retirez-les et remplacez-les par les carottes émincées, le céleri, le poireau et l'échalote ; laissez pincer légèrement. Égouttez la graisse.

Mettez dans une marmite viandes et légumes revenus, mouillez avec l'eau ;

faites bouillir, écumez, puis ajoutez le vin blanc, les déchets réservés des faisans, moins les foies, dont vous aurez écrasé les têtes et les os, le bouquet garni, le clou de girofle, la muscade, le sel et le poivre. Laissez cuire à tout petit feu pendant 6 à 7 heures. Dégraissez, dépouillez pendant la cuisson. Concentrez le fond suffisamment.

Pelez les truffes, réservez les pelures.

Coupez le lard gras en petits lardons à larder et une partie des truffes en petits bâtonnets de dimensions semblables à celles des lardons.

Levez sur les faisans les beaux morceaux de chair ; réservez les débris.

Piquez les morceaux de faisan avec des lardons et des bâtonnets de truffe, assaisonnez-les avec du sel et du poivre, puis flambez-les avec une partie de la fine champagne.

Coupez le foie gras en tranches de 2 centimètres d'épaisseur que vous piquerez avec des bâtonnets de truffe ; salez, poivrez. Réservez les debris.

Hachez séparément noix de veau, filet de porc foies de poulardes, débris et foies de faisans, pelures de truffes ; réunissez le tout ; hachez de nouveau, puis pilez au mortier ; ajoutez ensuite les débris du foie gras et du lard gras, salez, poivrez, pilez encore ; mouillez avec le madère de la marinade, le reste de la fine champagne et plus ou moins du fond préparé, de façon à avoir une farce de consistance convenable. Passez-la au tamis.

Prenez une grande terrine ou deux moyennes, de forme allongée, garnissez-en le fond et les parois avec des bardes de lard et disposez dedans, par couches alternées, farce, escalopes de foie gras et morceaux de faisan, en ayant soin que la direction des lardons soit parallèle au grand axe de la terrine ; intercalez dans les intervalles le reste des truffes entières ou coupées, couvrez avec des bardes de lard que vous piquerez de place en place avec la pointe d'un couteau, puis mouillez avec suffisamment de fond. Fermez avec le couvercle.

Mettez la terrine sur un plafond à rebord ou dans un plat garni d'eau chaude pendant toute la durée de l'opération et faites cuire au four pendant deux heures environ, d'abord à feu modéré pendant une heure et demie, puis à feu diminué jusqu'à extinction pendant une demi-heure. La cuisson est à point quand une aiguille à brider, enfoncée dans le contenu de la terrine, est à sa sortie également chaude partout. Pendant la cuisson, au fur et à mesure de l'évaporation, arrosez la terrine avec du fond chaud de façon à lui en faire absorber le plus possible. Lorsqùe le mouillement a été bien fait, le contenu de la terrine est moelleux, fondant et parfumé à souhait.

Pressez avec une planchette surmontée d'un poids pas trop lourd pour assurer l'homogénéité et laissez refroidir.



Si la terrine est consommée de suite, on peut la recouvrir ou non de bonne gelée. Lorsqu'elle doit être conservée plusieurs jours, il est bon de couler sur le dessus de la graisse de porc fraîche.



On pourra préparer de même toutes les terrines de gibier à plumes.

Halbran rôti.

On appelle « halbran » le jeune canard sauvage qui n'a pas encore la plume d'août. Ceux que l'on tue dans la seconde moitié de juillet sont tout à fait à point. Ils ne sont pas plus gros que des perdreaux ; leur chair est très fine car ils n'ont pas encore mangé de poisson ; ils se sont nourris exclusivement de graines.

La meilleure façon de les apprêter est de les faire rôtir enveloppés d'une fine barde de lard.

Servis chauds avec une salade verte et le jus de cuisson dégraissé, ils sont excellents ; ils ne sont pas moins bons froids, accompagnés d'une sauce préparée avec de l'huile d'olive, du zeste de citron râpé, du jus de citron, de la moutarde à l'estragon, du sel et du poivre.

Si osée que puisse paraître mon opinion, je déclare que les halbrans de trois à quatre mois peuvent supporter la comparaison avec les perdreaux les plus fins.



On peut apprêter de même des pigeons.



La sauce originale au zeste de citron que je viens d'indiquer est également très bonne avec d'autres viandes froides.

Canard sauvage aux olives farcies d'anchois

L'idée directrice qui a présidé à la création de ce plat a été de rappeler la nature aquatique du canard, en mariant sa chair avec du poisson.

Lorsqu'on a un petit caneton, le mieux est de le faire rôtir ; lorsqu'on ne dispose

que d'un canard adulte, tendre encore cependant, il vaut mieux le faire braiser ; quant aux vieux canards sauvages, ils sont généralement trop durs pour être comestibles.

Quel que soit le canard que l'on ait à préparer, la première chose à faire est de farcir les olives.

Prenez des olives en quantité suffisante, par exemple 250 grammes pour un caneton, 500 grammes pour un beau canard adulte, dessalez-les, enlevez-en les noyaux et remplacez-les par des morceaux de filets d'anchois dessalés de même longueur.

Videz l'animal (caneton ou canard), sortez le foie, le cœur, le gésier, et mettez à leur place les olives farcies.

Nettoyez les organes enlevés ; réservez-les,



Si vous avez affaire à un caneton, bardez-le et faites-le rôtir à la broche pendant 25 minutes, en l'assaisonnant seulement avec du poivre.

Hachez le foie, le cœur, le gésier, poivrez et faites cuire à part avec un peu de beurre.

Retirez la barde du caneton rôti, hachez-la, ajoutez-la avec du beurre d'anchois au hachis précédent ; mélangez.

Préparez une tartine rectangulaire de 2 centimètres 1/2 d'épaisseur, suffisamment longue et large pour recevoir le caneton, garnissez-la avec le hachis et servez le caneton couché sur ce canapé.

Envoyez à part la sauce dégraissée dans une saucière.



Si vous avez affaire à un canard adulte, préparez d'abord 600 à 700 grammes de bouillon concentré de canard avec deux abatis de canards, moins les foies que vous réserverez ; ne le salez pas.

Faites revenir le canard dans du beurre, assaisonnez-le avec du poivre, retirez-le ensuite et mettez à sa place 40 grammes de farine, tournez pendant quelques minutes, mouillez avec le bouillon de canard, remettez le canard revenu et laissez cuire à feu doux pendant une heure environ ; goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu, dégraissez, concentrez la sauce et achevez la liaison en ajoutant les foies réservés, passés en purée.

Dressez le canard sur un plat et servez-le masqué avec la sauce.



Ce mode de préparation est applicable à tous les gibiers d'eau.

Râbles de lapereaux de garenne rôtis.

Pour trois ou quatre personnes prenez :

2 lapereaux de garenne,
2 bardes de lard,
2 gousses d'ail,
légumes de pot-au-feu,
thym, laurier, serpolet, sauge, pimprenelle.
vinaigre,
sel et poivre.

Dépouillez et videz les lapereaux ; séparez les râbles.

Faites bouillir, dans de l'eau salée et poivrée, le reste des lapereaux et des légumes de pot-au-feu ; concentrez la cuisson de façon à avoir cent grammes de fond environ ; passez-le.

Mettez dans l'intérieur des râbles l'ail et les herbes aromatiqnes indiquées ci-dessus, en quantité plus ou moins grande suivant que vous voulez les parfumer plus ou moins ; salez-les, poivrez-les, bardez-les et faites-les rôtir à la broche en les arrosant avec le fond de lapereau. Au bout de 10 à 15 minutes, suivant la grosseur des râbles, mettez plus ou moins de vinaigre, au goût, dans la lèchefrite et achevez la cuisson, qui doit durer encore 5 minutes, en continuant à arroser le rôti.

Débrochez, retirez les bardes, dégraissez le jus de la lèchefrite.

Dressez les râbles sur un plat et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière. Comme accompagnement, des betteraves à la crème conviennent très bien.

Râbles de lapereaux de garenne à la moutarde.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de crème,
2 lapereaux de garenne,
2 bardes de lard,
légumes,
vin blanc,
moutarde ordinaire,
sel et poivre.

Dépouillez et videz les lapereaux, coupez les râbles aussi haut que possible ; enduisez-les de moutarde de tous côtés et laissez-les s'en imprégner pendant 24 heures.

Avec les déchets des lapereaux, des légumes, du vin blanc plus ou moins mouillé d'eau, du sel, du poivre, préparez un fumet ; passez-le.

Coupez les bardes de lard en bandelettes, entourez les râbles comme des momies avec ces bandelettes, puis mettez-les dans un plat beurré allant au feu et faites-les cuire au four pendant une demi-heure.

Enlevez les lapereaux, dégraissez le jus de cuisson, ajoutez-y le fumet et la crème, chauffez mais ne faites pas bouillir, goûtez pour l'assaisonnement.

Dressez les râbles sur un plat, masquez-les avec cette sauce et servez en envoyant en même temps soit des betteraves à la béchamel, soit des pommes de terre écrasées, soit du riz sec.

La moutarde a complètement disparu.

Le plat est curieux et agréable.



On peut préparer de même le râble du lapin domestique.

Filets de lapereau au jambon, gratinés.

Pour trois personnes prenez :

200 grammes de lard de poitrine,
125 grammes de jambon de Bayonne,
100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
30 grammes de parmesan,
1 lapereau de garenne,
1 betterave moyenne,
légumes de pot-au-feu,
sel et poivre.

Dépouillez et videz le lapereau ; levez-en les filets, aplatissez-les. Émincez la chair des cuisses ; mettez-la à part ; réservez les déchets.

Faites cuire la betterave au four ; pelez-la, coupez-la en tranches.

Préparez, avec les déchets du lapereau, des légumes, de l'eau, du sel et du poivre, un fond que vous réduirez à quelques cuillerées.

Faites revenir dans le beurre le jambon coupé en deux tranches minces,

retirez-le ; puis mettez les filets de lapereau, les émincés des cuisses et le lard coupé en languettes ; laissez cuire.

Chauffez doucement dans la crème betterave, émincés de lapereau et lard.

Disposez, dans un plat allant au feu, les tranches de jambon sur lesquelles vous placerez les filets, saupoudrez de parmesan et pousser au four pour gratiner.

Au sortir du four, masquez avec le fond de lapereau et servez dans le plat. Envoyez en même temps betterave, émincés de lapereau, lard et crème, dans un légumier.

Gibelotte de lapereau de garenne.

Pour deux ou trois personnes prenez :

200 grammes de purée de tomates aromatisée,
150 grammes de bouillon,
150 grammes de vin blanc,
80 grammes de beurre,
30 grammes de vinaigre doux de vin,
30 grammes d' oignon,
15 grammes d' armagnac,
5 grammes d' échalote,
5 grammes de persil,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
2 grammes d' ail,
1 lapereau de garenne [1].

Dépouillez, videz le lapereau ; coupez-le en morceaux que vous ferez revenir dans le beurre pendant un quart d'heure. Retirez les morceaux de lapereau, tenez-les au chaud. Mettez dans le beurre oignon, échalote, ail et persil haché fin, tournez pendant quelques instants, puis mouillez avec le bouillon et le vin ; ajoutez ensuite la purée de tomates, le sel et la moitié du poivre. Faites cuire pendant un quart d'heure. Remettez alors les morceaux de lapereau et continuez encore la cuisson pendant une demi-heure.

Mettez le reste du poivre dans le vinaigre et faites réduire au volume d'une demi-cuillerée à café de liquide.

Dix minutes avant la fin de la cuisson du lapereau, ajoutez l'armagnac et le vinaigre réduit.

Dressez et servez.

---

1. A défaut de lapereau de garenne, on pourra prendre un jeune lapin domestique.

Gibelotte de lapereau de garenne.

(*Autre formule.*)

Pour deux ou trois personnes prenez :

350 grammes de bouillon,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de lard de poitrine,
200 grammes de vin blanc,
80 grammes de beurre,
30 grammes d' oignon,
15 grammes d' armagnac,
5 grammes d' échalote,
5 grammes de persil,
2 grammes d' ail,
1 lapereau de garenne,
sel et poivre.

Dépouillez et videz le lapereau ; réservez la tête, les extrémités des pattes et le foie ; coupez le reste en morceaux.

Épluchez les champignons, émincez-les ; réservez les pelures.

Faites cuire dans le bouillon les parties réservées du lapereau et les pelures des champignons, de façon à obtenir 150 grammes de jus ; passez-le.

Coupez le lard en morceaux.

Faites revenir les morceaux de lapereau et de lard dans le beurre pendant un quart d'heure environ ; flambez ensuite avec l'armagnac, puis retirez la viande et remplacez-la par l'oignon, l'échalote, l'ail que vous laisserez dorer. Mouillez avec le jus et le vin, salez, poivrez, ajoutez le persil et laissez cuire pendant un quart d'heure. Mettez alors le lapereau et le lard revenus, les champignons émincés et achevez la cuisson, qui doit durer encore une demi-heure.

Disposez dans un plat lapereau, lard et champignons, masquez avec la sauce passée et servez.

On pourra corser le plat à volonté avec plus ou moins de fumet de gibier.

Ragoût de lapin de garenne au curry, en turban de riz.

Dépouillez, videz et découpez des lapins de garenne, à raison de deux lapins pour quatre ou cinq personnes ; réservez les beaux morceaux.

Mettez les bas morceaux et les déchets dans une casserole avec des légumes, du sel, du poivre, de l'eau en quantité suffisante et préparez un bouillon de lapin ; concentrez-le, passez-le.

Faites revenir dans du beurre les beaux morceaux de lapin, du bacon coupé en tranches et des oignons ; mouillez avec le bouillon de lapin, ajoutez un bouquet garni, un peu de farine maniée, du curry au goût ; laissez cuire.

Au dernier moment, enlevez les morceaux de lapin et le bacon ; tenez-les au chaud. Passez la sauce, dégraissez-la, concentrez-la et achevez sa liaison avec des jaunes d'œufs. Remettez dedans le lapin et le bacon ; chauffez, mais ne faites plus bouillir.

En même temps, faites cuire du riz aux cèpes, p. 708 ; mettez-le dans un moule à couronne ; tenez-le au chaud au bain-marie.

Démoulez le turban de riz sur un plat, versez dedans le ragoût et servez.

Civet de lapin de garenne ou de lapin domestique.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de bon bouillon,
250 grammes de bon vin rouge,
125 grammes de lard de poitrine,
100 grammes de sang de lapin ou de porc,
90 grammes de beurre,
60 grammes de cognac,
60 grammes d' oignons épluchés,
25 grammes d' échalotes épluchées,
25 grammes de farine,
2 grammes de poivre,
5 centigrammes de quatre épices,
1 lapin dépouillé et vidé, pesant 1 000 à 1 200 grammes,
1 bouquet garni composé de 10 grammes de persil, 1 gramme de thym et 2 décigrammes de laurier,
graisse,
sel.

Coupez le lapin en morceaux, réservez le foie et le sang.

Faites revenir : d'une part, la viande dans une sauteuse avec 60 grammes de beurre ; d'autre part, le lard coupé en languettes ou en dés, dans une poêle, avec un peu de graisse.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mettez d'abord oignons et échalotes ciselés, tournez jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur, ensuite la viande

revenue, flambez avec le cognac, puis mouillez avec le vin et le bouillon, enfin ajoutez le bouquet garni, le lard revenu, le poivre, les quatre épices et plus ou moins de sel (5 à 10 grammes) suivant que le lard est plus ou moins salé. Laissez cuire à feu assez vif, plus ou moins longtemps, suivant l'âge du lapin, et de manière à réduire suffisamment la sauce.

Cinq minutes avant la fin, mettez le foie réservé.

Dressez la viande et le lard sur un plat ; tenez au chaud. Eloignez la casserole du feu, versez le sang dans la sauce, chauffez pendant quelques instants pour la liaison, passez la sauce sur la viande et servez.



On peut préparer de même un civet de lièvre.

Lièvre.

De tous les gibiers à poil, le lièvre est le plus intéressant au point de vue comestible. Sa chair savoureuse se prête à une foule de combinaisons culinaires ; j'en connais, pour ma part, plus de quarante.

Je ne parlerai pas de certaines formules très renommées et archiconnues, par exemple celle du lièvre à la royale ; je me bornerai à donner une vingtaine de recettes qui suffiront à montrer le parti qu'on peut tirer de la chair de cet animal.

Ces formules sont applicables au lapin de garenne.

Levraut sauté.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de consommé,
250 grammes de vin blanc sec,
150 grammes de beurre,
125 grammes de lard de poitrine,
125 grammes de petits champignons de couche,
10 grammes de farine,
5 grammes de persil haché,
1 levraut,
1 oignon moyen haché fin,
sel et poivre.

Dépouillez et videz le levraut, coupez-le en morceaux, faites-le revenir avec le lard, coupé en petits cubes, dans 100 grammes de beurre ; sautez-le ensuite sur un feu vif. Cette partie de l'opération dure de quinze à vingt minutes et doit être arrêtée aussitôt que la viande est cuite.

Enlevez de la sauteuse le levraut et le lard ; tenez-les au chaud.

Faites blondir la farine dans 30 grammes de beurre, ajoutez l'oignon haché, tournez pendant quelques instants pour lui faire prendre couleur, mouillez avec le consommé et le vin blanc, mettez les champignons pelés et lavés ; salez, poivrez ; laissez cuire pendant dix minutes au plus.

Montez la sauce avec le reste du beurre, ajoutez-y les morceaux de levraut et le lard, saupoudrez avec le persil, chauffez pendant trois minutes, puis servez.

Il est inutile de dire qu'il est indispensable d'avoir un animal tout jeune et très tendre pour que le plat soit réellement ce qu'il doit être.

Filets de levraut rôtis, sauce aux truffes.

Pour deux personnes prenez :

350 grammes de vin rouge,
125 grammes de bon consommé,
125 grammes de truffes noires du Périgord,
100 grammes de jus de viande,
65 grammes de lard gras à piquer,
60 grammes de beurre,
45 grammes de fine champagne,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre de vin,
10 grammes d' échalote hachée fin,
2 oignons,
1 levraut,
1 carotte,
bouquet garni,
moutarde,
sel et poivre.

Dépouillez et videz le levraut, mettez de côté le foie et le sang. Séparez la partie comprise entre le train de devant et celui de derrière ; réservez le reste[1].

---

1. Avec le reste du levraut on pourra faire un excellent civet pour deux personnes.

Coupez le lard à piquer en lardons, assaisonnez-les de sel et de poivre et piquez-en les filets.

Mettez dans une casserole vin, fine champagne, oignons ciselés, carotte coupée en rondelles, bouquet garni ; faites cuire et réduisez le liquide au tiers de son volume environ ; passez-le.

Faites blondir la farine dans le beurre, ajoutez l'échalote hachée, tournez pendant quelques instants, mouillez avec la réduction, le consommé et le jus de viande. Concentrez suffisamment ; puis ajoutez les truffes nettoyées et coupées en tranches ; laissez mijoter pendant un quart d'heure.

En même temps, faites rôtir à la broche les filets piqués ; la cuisson demande un quart d'heure.

Écrasez le foie du levraut, mélangez-le avec le sang, le vinaigre et le jus de cuisson dégraissé de la lèchefrite, passez le mélange au tamis et incorporez-le à la sauce ; salez, poivrez, chauffez doucement : goûtez et corsez l'assaisonnement avec un peu de moutarde au goût.

Débrochez, détachez les filets de l'épine dorsale, dressez-les sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.



On peut apprêter de même des filets de lapin de garenne et de lièvre. La cuisson en sera un peu plus longue et durera une vingtaine de minutes environ.

Filets de levraut sautés, sauce béarnaise.

Pour deux personnes prenez :

130 grammes de beurre,
60 grammes de lard à piquer,
35 grammes de vinaigre de vin,
10 grammes d' eau froide,
1 levraut,
1 jaune d'œuf frais,
1 petite échalote,
estragon,
sel et poivre.

Dépouillez, videz le levraut, détachez-en les filets, piquez-les avec le lard gras coupé en lardons que vous aurez assaisonnés avec sel et poivre.

Faites une réduction avec l'échalote hachée et le vinaigre ; passez-la.

Faites sauter pendant un quart d'heure les filets de levraut dans 50 grammes de beurre, salez et poivrez au goût.

En même temps, préparez une sauce hollandaise avec le reste du beurre, le jaune d'œuf, l'eau, du sel, du poivre, incorporez-y la réduction passée et de l'estragon haché. Vous aurez ainsi une béarnaise.

Dressez les filets sur un plat chaud, servez-les avec la sauce que vous enverrez à part dans une saucière.

Râble de lièvre rôti, sauce au vin rouge.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de vin rouge,
300 grammes de bouillon,
125 grammes de lard à piquer,
100 grammes de beurre,
50 grammes d' oignons,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre de vin,
1 lièvre[1],
bouquet garni,
muscade,
sel et poivre.

Dépouillez, videz l'animal ; détachez le râble[2] ; mettez de côté le foie et le sang ; faites cuire le reste dans le bouillon de façon à obtenir 125 grammes de jus concentré.

Enlevez les aponévroses du râble, piquez-le de lardons salés et poivrés et mettez-le à la broche sans autre préparation. Pendant la cuisson, arrosez-le avec 50 grammes de beurre fondu ; salez. La cuisson d'un beau râble de lièvre demande une heure environ pour être menée à point.

En même temps, préparez la sauce. Faites un roux avec 30 grammes de beurre

---

1. Les lièvres les meilleurs sont ceux qui se nourrissent d'herbes aromatiques telles que thym, serpolet, marjolaine, etc.

Le lièvre ne doit jamais être faisandé ; celui qui est destiné au rôtissage doit être jeune.

2. Le râble comprend tout le dos du lièvre depuis la naissance du cou jusqu'à la queue. Certaines personnes donnent le nom de râble à la partie qui s'étend entre le train de devant et celui de derrière ; je trouve préférable de réserver à ce morceau le nom de filet.

et la farine, mettez les oignons hachés fin, laissez prendre couleur, mouillez avec le vin, le jus concentré et le vinaigre, ajoutez le bouquet, de la muscade, du sel et du poivre, au goût ; faites bouillir pendant une heure. Enlevez le bouquet ; concentrez la sauce.

Réduisez le foie en purée, mélangez-le avec le sang, versez le mélange dans la sauce ; chauffez, mais ne faites plus bouillir. Passez le tout au travers d'une passoire fine à l'aide d'un pilon en bois ; tenez au chaud.

Au dernier moment, montez la sauce avec le reste du beurre, ajoutez-y le contenu dégraissé de la lèchefrite ; mélangez.

Dressez le râble sur un plat chaud et servez. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.

Râble de lièvre rôti, sauce au vin blanc.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de lard à piquer,
60 grammes de consommé ou 30 grammes de glace de viande dissoute dans un peu de bouillon,
60 grammes de jus de viande,
60 grammes de vin blanc sec,
30 grammes de beurre,
1 lièvre,
échalotes,
cornichons confits,
fines herbes,
jus de citron,
sel et poivre.

Apprêtez, piquez et faites rôtir le râble ; pendant la cuisson, arrosez-le avec le consommé, le vin blanc, le jus de viande et le jus de la moitié d'un citron, le tout mélangé et mis dans la lèchefrite.

Lorsque le râble est cuit, versez le contenu de la lèchefrite dans une casserole, dégraissez-le ; ajoutez des échalotes hachées, donnez quelques bouillons, puis incorporez le foie pilé et le sang du lièvre, montez la sauce avec le beurre, chauffez sans faire bouillir, assaisonnez avec sel et poivre au goût, puis mettez des cornichons confits, émincés, des fines herbes ; mélangez bien.

Dressez le râble sur un plat et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.

Râble de lièvre braisé à la crème.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème épaisse,
200 grammes de fumet de gibier,
125 grammes de lard à piquer,
60 grammes de vinaigre de vin,
1 lièvre,
échalotes hachées,
sel et poivre.

Dépouillez, videz le lièvre ; détachez le râble, piquez-le de lardons assaisonnés de sel et de poivre, mettez-le dans une braisière avec le fumet, le vinaigre, des échalotes, du sel et du poivre, au goût. Faites cuire pendant une heure en arrosant fréquemment. Ajoutez ensuite la crème et continuez la cuisson pendant une quinzaine de minutes encore sans laisser bouillir.

Dressez le râble sur un plat, versez dessus la sauce, passée ou non, et servez.



Cette préparation à la crème est applicable à toutes les viandes noires.

Râble de lièvre farci braisé, sauce civet.

Pour six personnes prenez un beau lièvre, dépouillez-le, videz-le, réservez le sang et le foie.

Séparez l'arrière-train, râble et pattes, de l'avant-train en ayant soin de laisser attenant au râble, coupé le plus haut possible, autant de peau du ventre qu'il se pourra.

Hachez très fin du filet de porc, du jambon de Bayonne, de la langue à l'écarlate, du veau, le foie du lièvre et des champignons ; assaisonnez avec sel, poivre, épices, aromatisez avec échalotes hachées fin, marjolaine, thym, serpolet, hysope en poudre, au goût ; mélangez, ajoutez un peu de vieil armagnac ; cela constituera la farce.

Désossez avec précaution l'arrière-train du lièvre, remplacez les os par de la farce, emplissez le ventre avec le reste de la farce ; cousez en donnant une jolie

forme au râble ; enveloppez-le dans de fines bandes de lard gras ; ficelez-le. Ainsi apprêté, mettez-le dans une daubière avec 40 grammes de beurre, 3 ou 4 petits oignons, un peu de jambon fumé ; faites revenir ; flambez ensuite avec un peu d'armagnac, salez, poivrez, mouillez avec 200 grammes de vin blanc (champagne ou anjou) et 150 grammes de bon consommé additionné de fumet de gibier à poil ; couvrez hermétiquement la daubière et laissez cuire doucement pendant trois heures environ.

Coupez en morceaux le reste du lièvre, tête comprise, mettez-le dans une casserole avec 35 grammes de beurre, 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, 3 petits oignons, 2 échalotes, 1 carotte coupée en rondelles, 10 grammes de céleri ; faites revenir ; ajoutez les os provenant de l'arrière-train du lièvre, un bouquet garni (persil, thym, laurier, sauge), du sel, du poivre, un peu de muscade : mouillez avec 250 grammes de bon consommé et 200 grammes de vin blanc sec de même nature que celui qui aura été employé pour le mouillement de la daubière ; corsez avec plus ou moins de fumet de gibier, au goût ; laissez cuire en casserole fermée pendant trois heures au moins. Dégraissez, puis passez le tout à la presse. Remettez sur le feu la purée obtenue, ajoutez-y le jus concentré, dégraissé et passé de la daubière ; liez avec le sang du lièvre et un peu de sang de porc, s'il est nécessaire, de manière à obtenir une sauce de bonne consistance.

Sortez le lièvre de la daubière, débarrassez-le des ficelles et des résidus de bardes, dressez-le sur un plat, entourez-le de pommes de terre duchesse et servez. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.

Noisettes de lièvre sautées, sur canapés.

Pour quatre personnes prenez un lièvre moyen ; dépouillez-le, videz-le, détachez les filets et les cuisses. Réservez le sang et le foie.

Découpez chaque filet en quatre noisettes ; prenez dans les parties tendres de chaque cuisse deux autres noisettes et dans d'autres parties charnues et tendres de l'animal quatre dernières petites noisettes.

Retirez les aponévroses, salez, poivrez et mettez les noisettes à mariner pendant trois heures dans du vin blanc.

Faites revenir dans un peu de beurre tous les déchets du lièvre et des légumes, tels que carotte, navet, blanc de poireau, champignons, un peu d'échalote, de thym et de laurier ; flambez ensuite avec du cognac ; puis mouillez avec une quantité suffisante d'eau salée et poivrée ; ajoutez le vin blanc de la marinade et laissez cuire pendant trois heures de manière à obtenir un jus très concentré. Passez-le en pressant.

Liez le jus avec le sang et le foie pilé du lièvre ; tenez la sauce au chaud.

Faites sauter les noisettes dans du beurre.

Faites dorer dans du beurre des petits canapés de pain en nombre égal à celui des noisettes et de même surface.

Disposez les canapés sur un plat ; dressez chaque noisette sur un canapé, masquez avec la sauce et servez.

C'est excellent.



Les amateurs de foie gras pourront interposer entre les canapés et les noisettes des escalopes de foie gras préparé au naturel ; ils auront alors d'exquises noisettes de lièvre sur canapés garnis.



On peut préparer dans le même esprit des noisettes de lièvre en salmis. Dans ce cas, on commencera par faire revenir la viande et on achèvera sa cuisson dans la sauce.

Civet de lièvre non mariné.

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de bon vin rouge,
250 grammes de consommé,
250 grammes de champignons de couche,
250 grammes de poitrine de porc coupée en morceaux,
100 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
2 grammes d' un mélange en parties égales de serpolet, marjolaine, origan, hysope et sarriette en poudre,
20 petits oignons,
4 échalotes,
1 jeune lièvre de taille moyenne,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
sel et poivre.

Dépouillez et videz l'animal ; coupez-le en morceaux ; mettez de côté le foie et le sang.

Faites revenir dans une partie du beurre les morceaux de lièvre et la poitrine de porc.

Faites dorer dans le reste du beurre les oignons et les échalotes, retirez-les ; mettez la farine, laissez-la roussir, mouillez avec le vin et le consommé, puis ajoutez les morceaux de lièvre et de porc, les échalotes et les oignons revenus, le bouquet garni, les aromates, du sel et du poivre ; continuez la cuisson, à tout petit feu, pendant deux heures à deux heures et demie.

Une vingtaine de minutes avant de servir, passez la sauce, ajoutez les champignons pelés et lavés.

Au dernier moment, liez la sauce avec le sang et le foie pilé du lièvre, mélangez bien ; chauffez sans laisser bouillir ; goûtez, corsez l'assaisonnement s'il est nécessaire et servez.



Comme variante, on pourra remplacer les 20 petits oignons par 50 grammes de blanc de poireaux, mais il conviendra alors d'ajouter 15 grammes de sucre pour adoucir le goût des poireaux. On servira le civet avec ou sans les poireaux.



On pourra préparer dans le même esprit un civet de noisettes de lièvre aux morilles qu'on corsera avec du fumet de gibier.

On le servira dans un turban de riz au gras garni d'émincés de jambon de Bayonne, ou dans un turban de pommes de terre agrémenté de bacon revenu, émincé en julienne.

Civet de lièvre mariné [1].

Pour huit personnes prenez :

1° 125 grammes de lard frais,
100 grammes de consommé,
100 grammes de bon vin rouge,
70 grammes de beurre,
30 grammes de farine,
10 grammes d' huile d'olive,
1 lièvre adulte, de taille moyenne,
sel et poivre ;

1. La chair du lièvre fine, délicate, parfumée sans exagération n'a généralement pas besoin de mariner. Si je donne ici une formule de lièvre mariné, qui n'est du reste applicable raisonnablement qu'à un vieux lièvre, c'est surtout pour montrer côte à côte deux civets de goûts très différents.

2° pour la marinade :

250 grammes de vin,
50 grammes de vinaigre de vin,
45 grammes d' huile d'olive,
1 oignon,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
sel et poivre.

La veille du jour où vous voudrez faire ce civet, préparez la marinade.

Faites revenir légèrement dans l'huile l'oignon coupé en rondelles, ajoutez vin, vinaigre, bouquet garni, sel et poivre ; laissez cuire pendant dix minutes, puis laissez refroidir.

Dépouillez et videz le lièvre, réservez le foie et le sang.

Mettez le lièvre à mariner pendant une journée ; retournez-le fréquemment dans la marinade.

Le lendemain, mettez dans une casserole le beurre et l'huile d'olive, le lièvre et le lard coupé en morceaux, faites revenir doucement pendant une vingtaine de minutes, saupoudrez avec la farine, laissez cuire à petit feu pendant vingt-cinq minutes en remuant souvent, puis mouillez avec le consommé et le vin, salez et poivrez au goût. Continuez la cuisson pendant quarante minutes encore. Passez le jus de cuisson ; passez la marinade ; réunissez-les ; dégraissez, concentrez la sauce, puis liez-la avec le foie réduit en purée et le sang du lièvre. Chauffez sans faire bouillir, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu et servez.

Civet de Gascogne.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de jambon salé,
1 litre de bon vin rouge,
1 beau lièvre gras,
bouillon,
graisse d'oie,
farine,
oignon,
ail,
sel et poivre.

Dépouillez, videz le lièvre, mettez de côté le sang et le foie.

Coupez l'animal en morceaux ; faites-les revenir, sans qu'ils se touchent, dans

de la graisse d'oie très chaude, jusqu'à ce que la viande ait pris une teinte rosée.

Faites frire à part, dans la graisse d'oie, le jambon coupé en morceaux.

Mettez dans une casserole en cuivre le lièvre et le jambon, mouillez avec le vin et du bouillon en quantité suffisante pour que le lièvre soit couvert, ajoutez oignon haché, ail, sel et poivre au goût et faites mijoter en casserole hermétiquement fermée pendant huit heures.

Au dernier moment, dégraissez, passez et concentrez la sauce; liez-la avec le foie pilé et le sang du lièvre.

Dressez les morceaux de lièvre et de jambon sur un plat, masquez avec la sauce et servez.

Bouchées de lièvre farcies, sauce poivrade.

Pour dix personnes prenez :

1° pour l'enveloppe :

500 grammes de fond de gibier à poil[1],
300 grammes de graisse de porc,
300 grammes de chair de lièvre,
200 grammes de farine,
4 œufs entiers,
2 blancs d'œufs,
1 jaune d'œuf,
aromates en poudre,
épices en poudre,
sel et poivre ;

2° pour la farce :

300 grammes d'un mélange de jambon de Bayonne ou d'York, de langue fumée et de champignons, le tout haché et lié au velouté gras très serré, parfumé par des plantes aromatiques :

3° pour la sauce :

400 grammes de fond brun de gibier à poil[2],
300 grammes de déchets de lièvre,

1. On obtiendra le fond de gibier en faisant cuire longuement dans de l'eau, des déchets de gibier avec des légumes et des condiments et en concentrant le jus.

2. On obtiendra le fond brun de gibier d'une façon analogue à celle qui a été employée pour obtenir le fond brun, p. 203, en remplaçant le bœuf par des parures de gibier.

200 grammes d' espagnole,
200 grammes de marinade,
75 grammes de vinaigre,
50 grammes de vin blanc,
30 grammes de carotte,
30 grammes d' oignon,
20 grammes de beurre,
2 décigrammes de poivre en grains,
1 bouquet de persil, thym et laurier,
huile.

Triturez la farine avec les œufs entiers ; ajoutez, par petites quantités, et en tournant, le fond de gibier chaud, puis faites prendre sur feu doux en travaillant pendant une demi-heure environ, de façon à obtenir une bonne consistance.

Pilez la chair de lièvre, ajoutez-y la graisse de porc, du sel, du poivre, des aromates et des épices au goût ; pilez encore, puis amalgamez au mélange l'appareil ci-dessus et les deux blancs d'œufs battus en neige.

Passez la pâte au tamis, travaillez-la bien pour la rendre lisse et homogène et faites-en une abaisse de 5 à 6 millimètres d'épaisseur, que vous partagerez en vingt morceaux carrés.

Mettez sur chaque morceau un vingtième de la farce ; fermez les bouchées.

Préparez la sauce poivrade.

Faites revenir dans de l'huile les déchets de lièvre coupés en petits morceaux, la carotte, l'oignon, le bouquet garni ; égouttez l'huile ; puis mouillez avec le vin et le vinaigre ; réduisez. Ajoutez ensuite l'espagnole, 375 grammes de fond brun de gibier, 175 grammes de marinade ; faites cuire doucement au four, en casserole couverte, pendant quatre heures environ. Mettez alors le poivre en grains ; laissez cuire pendant dix minutes, puis passez la sauce au tamis, en pressant.

Remettez le jus obtenu sur le feu, ajoutez le reste du fond brun de gibier et le reste de la marinade, dépouillez soigneusement et réduisez à 200 grammes environ. Passez la sauce à l'étamine et finissez-la avec le beurre.

Faites pocher les bouchées dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, dorez-les au jaune d'œuf et passez-les au four.

Dressez les bouchées sur un plat garni d'une serviette et servez-les très chaudes. Envoyez en même temps la sauce dans une saucière.



Comme variante, on pourra ajouter à cette sauce, qu'on relèvera un peu plus et qu'on corsera davantage, 60 grammes de crème fouettée.



Comme autre variante, on pourra accompagner les bouchées avec une sauce chasseur, qu'on préparera de la façon suivante.

Prenez :

200 grammes de sauce demi-glace, au fumet de gibier,
120 grammes de vin blanc,
100 grammes de sauce tomate,
80 grammes de champignons,
30 grammes de beurre,
25 grammes de cognac,
10 grammes de glace de viande,
3 grammes de persil haché,
2 échalotes.

Faites griller légèrement dans le beurre les champignons émincés, ajoutez les échalotes hachées, tournez un instant, mouillez avec le vin et le cognac, réduisez de moitié. Mettez ensuite la sauce demi-glace, la sauce tomate et la glace de viande; amenez à ébullition ; laissez cuire pendant quelques minutes et finissez avec le persil.



En variant la nature du gibier, la farce et la sauce, on obtiendra d'autres bouchées de gibier à poil.

Lièvre farci, froid.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de foie gras d'oie de Strasbourg ou de Nancy,
500 grammes de foies de volaille et de gibier,
500 grammes de lard frais,
250 grammes de champignons de couche,
30 grammes de beurre,
30 grammes de cognac,
20 grammes d' échalotes,
15 grammes de farine,
3 litres de gelée de veau et de volaille,
1 beau lièvre jeune et tendre,
marinade, p. 660, ou p. 669,
madère,
porto,

mélange d'épices[1],
truffes à volonté,
crépine,
sel et poivre.

Dépouillez le lièvre, videz-le, réservez le sang et le foie, désossez complètement l'animal en le laissant entier, enlevez-en les nerfs et mettez-le à mariner pendant 24 heures dans la marinade.

Assaisonnez le foie gras avec du sel et les épices indiquées, dans la proportion de 4/5 de sel pour 1/5 d'épices ; faites-le mariner pendant 24 heures dans du porto.

Mettez les truffes à mariner dans du madère ; faites-les cuire dans leur marinade.

Préparez une farce « gratin » p. 613, avec le lard, les champignons, les foies de volaille et de gibier plus le foie réservé du lièvre, 20 grammes de cognac, les échalotes, du sel et du poivre.

Faites cuire dans la gelée de veau et de volaille les os écrasés et les déchets du lièvre. Passez ; réservez.

Escalopez le foie gras.

Sortez le lièvre de la marinade, étalez-le sur le dos et farcissez-le entièrement, y compris les cuisses, avec la farce gratin, dans laquelle vous insérerez en long des escalopes de foie gras, disposées bout à bout, et se touchant les unes les autres.

Reformez le lièvre, couvrez le ventre d'une crépine et, pour que l'animal conserve bien sa forme, enroulez-le, comme une momie, dans des bandelettes de mousseline.

Mettez-le, ainsi préparé, dans une braisière, couvrez-le avec une partie de la gelée fondue ; réservez le reste ; placez sous le couvercle de la braisière une feuille de papier beurré et faites cuire au four pendant deux heures, en arrosant fréquemment l'animal avec le jus de cuisson.

Laissez-le refroidir dans la braisière ; retirez-le ensuite.

Remettez sur le feu le jus de cuisson, ajoutez-y les marinades du lièvre, des truffes et du foie gras et le reste du cognac. Concentrez à petit feu pendant deux heures environ en dépouillant la sauce. Goûtez pour l'assaisonnement.

---

1. Voici une excellente formule d'un mélange d'épices :

Clous de girofle	27,50 pour 100,
Muscade	27,50 pour 100,
Thym	10,00 pour 100,
Laurier	10,00 pour 100,
Poivre blanc	10,00 pour 100,
Marjolaine	5,00 pour 100,
Romarin	5,00 pour 100,
Cayenne	5,00 pour 100.

Faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec la sauce dépouillée et achevez la liaison avec le sang réservé du lièvre.

Débarrassez le lièvre de ses bandelettes, découpez-le en tranches, reconstituez-le sur un plat; garnissez avec des truffes ; masquez avec la sauce ; laissez prendre.

Décorez le plat avec la gelée réservée, coupée en morceaux de formes différentes, et des truffes.

Filets de lièvre en chaud-froid.

Dépouillez un lièvre, levez-en les filets, réservez le sang et le foie que vous pilerez.

Assaisonnez les filets avec sel, poivre, thym et serpolet en poudre et faites-les mariner pendant 24 heures dans une marinade semblable à celle de la formule du civet de lièvre mariné.

Mettez, pendant 24 heures, des truffes dans du madère, puis faites-les cuire dans leur marinade.

Préparez un bouillon à bouilli perdu avec le reste du lièvre, de l'eau et des légumes de pot-au-feu ; aromatisez-le avec la marinade du lièvre et la cuisson des truffes ; dépouillez-le, passez-le ; liez-le avec un roux : vous aurez ainsi un excellent velouté de lièvre. Ajoutez à ce velouté de la gelée de gibier, concentrez-le, puis achevez la liaison avec le sang et le foie : vous aurez une sauce chaud-froid très savoureuse.

Bardez les filets de lièvre et faites-les griller de façon qu'ils soient peu cuits à l'intérieur.

Découpez les filets obliquement, dressez les tranches sur un plat en les faisant chevaucher les unes sur les autres; masquez le tout avec la sauce chaud-froid et laissez prendre.

Glacez avec de la gelée de gibier bien clarifiée et décorez le plat avec les truffes.

Ce chaud-froid peut être servi seul ou avec une salade.

Pâté de lièvre.

Pour huit à dix personnes prenez :

1° pour la pâte :

400 grammes de farine,
125 grammes de beurre,

100 grammes d' eau,
12 grammes de sel,
10 grammes d' huile d'olive non fruitée,
2 jaunes d'œufs frais ;

2° pour le corps du pâté :

1 lièvre,
1 beau foie gras d'oie de Strasbourg,
truffes à volonté,
bardes de lard,
madère,
beurre,
jaune d'œuf,
sel, poivre, épices ;

3° pour la farce :

350 grammes de lard gras,
250 grammes de foies de volaille,
200 grammes de champignons de couche,
25 grammes de sel,
20 grammes d' échalotes,
1 gramme de poivre,
1 décigramme de muscade en poudre,
laurier, thym, serpolet } au goût ;

4° pour la gelée :

65 grammes de carottes,
10 grammes de céleri,
2 litres de bon bouillon,
1 pied de veau,
1 poireau moyen (le blanc seulement),
couenne,
blancs d'œufs.

Préliminaires. — Dépouillez le lièvre, videz-le, détachez les filets, mettez-les de côté ; désossez le reste, hachez la chair ; réservez les os et les débris. Assaisonnez le foie gras avec du sel et des épices ; mettez-le à mariner dans du madère.

Faites cuire les truffes avec du sel et des épices dans un peu de madère ; réservez le tout.

Préparation de la pâte. — Mélangez comme il convient les éléments indiqués pour la pâte ; laissez-la reposer pendant quelques heures.

Préparation de la gelée. — Faites cuire longuement pied de veau, carottes, céleri, poireau, couenne, os et débris de lièvre dans le bouillon ; parfumez avec le madère de cuisson des truffes et celui de la marinade du foie gras ; dépouillez pendant la cuisson ; réduisez le liquide de moitié ; clarifiez-le avec des blancs d'œufs.

Préparation de la farce. — Hachez ensemble champignons, foies de volaille, échalotes, thym, laurier, serpolet ; mélangez ce hachis avec la chair de lièvre hachée, assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade.

Hachez le lard gras, mettez-le dans une poêle, laissez-le fondre, ajoutez ensuite le hachis et faites revenir. Passez le tout au tamis, goûtez et relevez l'assaisonnement si vous le jugez nécessaire.

Préparation du pâté. — Assaisonnez les filets de lièvre avec sel et poivre ; faites-les revenir légèrement dans du beurre ; bardez-les.

Abaissez la pâte ; réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons des cheminées.

Prenez un moule de forme simple, rectangulaire ; chemisez-le avec l'abaisse de pâte ; garnissez le fond et les parois avec de la farce ; disposez dessus les filets de lièvre et le foie mariné que vous aurez coupé en morceaux ; mettez entre les filets et les morceaux de foie des truffes entières ou coupées ; couvrez avec le reste de la farce ; lissez le dessus.

Fermez le pâté, comme il est d'usage, avec ses deux couvercles dans lesquels vous aurez ménagé des ouvertures. Dorez-le au jaune d'œuf ; dorez les bouchons.

Cuisson. — Au four, à feu vif. La cuisson doit être complète au bout d'une heure environ pour que le foie gras ne soit pas trop cuit.

Finissage. — Lorsque le pâté est à peu près refroidi, introduisez dedans la gelée tiède par les ouvertures que vous obturerez ensuite avec les bouchons. Laissez refroidir.

Dressage. — Servez le pâté sur un plat que vous décorerez avec de la gelée découpée et des rondelles de truffe.

Ce pâté, dans lequel les foies de volaille n'interviennent que pour donner du

moelleux, a un excellent goût qui ne rappelle en rien celui des pâtés de lièvre du commerce, dans lesquels domine surtout la chair à saucisses.



Il est facile de préparer de la même manière un pâté de lapin.



En supprimant le foie gras et les truffes, on pourra faire dans le même esprit des pâtés de lièvre ou de lapin plus simples. Il conviendra alors de piquer les filets de lièvre ou de lapin avec le lard gras assaisonné et de faire entrer dans la farce du lard de poitrine frais, assaisonné, coupé en petits cubes, et doré à la poêle.



On pourra préparer d'une façon analogue tous les pâtés de gibier à poil.

Pâté de lièvre à la polonaise.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de foie de veau,
100 grammes de raisins de Corinthe lavés et épépinés,
6 jaunes d'œufs,
1 lièvre,
pâte pour pâté, p. 504,
carotte,
navet,
poireau,
oignon,
sauge,
thym,
serpolet,
marjolaine,
hydromel,
lard gras,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Préparez 125 grammes de bouillon concentré de légumes en faisant cuire, dans

de l'eau salée, carotte, navet, poireau, oignon, sauge, thym, serpolet, marjolaine et hydromel, au goût.

Dépouillez et videz le lièvre, piquez-le de lard gras, assaisonnez-le avec sel et poivre ; faites-le dorer à la broche. Laissez-le refroidir, désossez-le, émincez les filets et les beaux morceaux des cuisses ; réservez-les. Passez le reste au tamis à l'aide d'un pilon.

Piquez le foie de veau de lardons très rapprochés, assaisonnez-le, faites-le pocher dans le bouillon, laissez-le refroidir et passez-le au tamis.

Mettez dans une casserole plus ou moins de lard gras coupé en petits dés, laissez-le fondre, ajoutez-y le foie et les parties du lièvre passées au tamis, de la mie de pain, mouillez avec le bouillon, laissez cuire ensemble jusqu'à consistance et onctuosité convenables.

Passez de nouveau au tamis, ajoutez les jaunes d'œufs et le raisin, mélangez, goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre s'il y a lieu.

Abaissez la pâte, réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons, chemisez un moule avec le reste de l'abaisse, disposez dedans des couches alternées de farce et de chair de lièvre émincée, en commençant et en terminant par de la farce, achevez le pâté et mettez-le à cuire au four comme d'ordinaire.

Ce pâté a une note intéressante.

Pâté au civet de lièvre.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la pâte :

500 grammes de farine,
200 grammes d' eau,
180 grammes de beurre,
16 grammes de sel,
12 grammes d' huile d'olive non fruitée,
3 jaunes d'œufs ;

2° pour la marinade :

250 grammes de vin,
50 grammes de vinaigre de vin,
35 grammes d' huile d'olive non fruitée,
1 carotte émincée,
1 oignon coupé en rondelles,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier, sauge),
sel et poivre ;

3° pour le corps du pâté :

750 grammes de vin rouge,
500 grammes de lard de poitrine frais,
300 grammes de bon bouillon,
250 grammes de champignons de couche,
150 grammes de lard gras,
125 grammes de beurre,
30 grammes d' oignon,
20 grammes d' échalotes,
20 grammes de farine,
2 grammes 1/2 d' un mélange en parties égales, de serpolet, marjolaine, origan, hysope, sarriette en poudre,
2 lièvres,
jaunes d'œufs,
sel et poivre ;

4° pour la gelée :

2 litres de bon bouillon,
1 pied de veau,
1 carotte,
céleri,
couenne,
blancs d'œufs.

Dépouillez, videz les lièvres ; réservez les foies et le sang.

Préparez la marinade : faites revenir dans l'huile la carotte et l'oignon, ajoutez le vin, le vinaigre, le bouquet garni, du sel, du poivre ; faites cuire pendant une dizaine de minutes environ. Laissez refroidir ; dégraissez.

Levez les filets des lièvres ; mettez-les dans la marinade pendant 24 heures ; retournez-les de temps en temps.

Désossez le reste des lièvres : réservez, d'une part, les beaux morceaux de chair, d'autre part, les os et les déchets.

Préparation de la pâte. — Mélangez intimement les éléments indiqués pour la pâte ; laissez-la reposer pendant 3 ou 4 heures.

Préparation de la farce. — Faites revenir dans 60 grammes de beurre les beaux morceaux de lièvre et le lard de poitrine, coupé en tranches ou en dés.

Avec 30 grammes de beurre et la farine faites un roux ; mettez dedans oignon et échalotes, laissez dorer ; mouillez avec le vin et le bouillon, ajoutez le mélange d'aromates et les morceaux de lièvre revenus, salez, poivrez, laissez

cuire à petit feu pendant deux heures à deux heures et demie. Lorsque la viande est cuite à point, passez-la avec le lard d'abord au tamis ordinaire, puis au tamis de soie.

Ajoutez à la cuisson tout ou partie de la marinade au goût ; concentrez fortement la sauce, passez-la, liez-la ensuite avec les foies pilés et le sang des lièvres.

Réunissez cette sauce civet et la purée de lièvre, ajoutez les champignons hachés et, au besoin, un ou plusieurs jaunes d'œufs, de manière à avoir une farce de bonne consistance ; mélangez bien.

Préparation de la gelée. — Faites cuire dans le bouillon le pied de veau coupé en morceaux, les os et les déchets des lièvres, la carotte, de la couenne, du céleri. Concentrez le jus, clarifiez-le avec les blancs d'œufs.

Dressage du pâté. — Piquez avec le lard gras assaisonné les filets des lièvres et faites-les revenir dans le reste du beurre.

Abaissez la pâte ; réservez-en une partie pour les couvercles et les bouchons des cheminées.

Chemisez avec l'abaisse un moule simple, rectangulaire ; mettez au fond un tiers de la farce, au-dessus deux filets de lièvre, couvrez avec un tiers de la farce, placez les deux autres filets et finissez avec le reste de la farce. Lissez la surface.

Fermez le pâté comme d'ordinaire avec les couvercles, en ménageant des ouvertures faisant cheminées ; dorez-le au jaune d'œuf, ainsi que les bouchons des cheminées.

Cuisson. — La cuisson sera faite au four chaud pendant une heure à une heure un quart environ.

Finissage. — Laissez refroidir le pâté, puis coulez dedans, au moyen d'un entonnoir, la gelée suffisamment refroidie.

Enfin, obturez les cheminées avec les bouchons de pâte cuits à part.

Ce pâté au civet de lièvre plaira aux amateurs de cuisine simple. Les raffinés pourront barder les filets avec des escalopes de foie gras ; le pâté n'en sera que plus moelleux.



On peut préparer dans le même esprit des pâtés de toutes sortes de civets, marinés ou non.

Terrine de lièvre.

Prenez :

750 grammes de jambon gras et maigre ou de pointe d'épaule de porc frais,
750 grammes de jarret de veau,
45 grammes de fine champagne ou de bon cognac,
1 lièvre pouvant fournir 1 kilogramme environ de chair désossée,
1 morceau carré de couenne de 2 décimètres de côté,
1 échalote,
1 oignon,
1 carotte,
bardes de lard,
vin blanc sec,
bouquet garni,
thym,
laurier,
persil,
sel et poivre

Désossez le lièvre, coupez la chair en dés ; mettez-la dans un vase avec du sel, du poivre, l'échalote, du persil, un peu de thym et de laurier hachés fin ; ajoutez la fine champagne ou le cognac et du vin blanc en quantité suffisante pour couvrir la viande ; laissez en contact pendant 48 heures. Au bout de ce temps ajoutez le porc et le jambon également coupés en dés ; mélangez.

Préparez un bon fond avec le jarret de veau, les os écrasés du lièvre, la couenne, l'oignon, la carotte, un bouquet garni, de l'eau, du sel et du poivre ; passez-le ; réservez-le.

Foncez une terrine avec des bardes de lard, emplissez-la avec le mélange lièvre et porc, mouillez avec la marinade et une partie du fond réservé, couvrez de bardes de lard, lutez la terrine et faites cuire doucement au four pendant trois heures. Si, à ce moment, il reste encore du liquide, achevez-en l'évaporation en terrine découverte.

Sortez la terrine du four, versez dedans le reste du fond ; laissez prendre en gelée.



On pourra préparer de même les terrines de lapin.

Terrine de lièvre et de foie gras aux truffes.

Pour 18 à 20 personnes prenez :

1 500 grammes de foie gras d'oie,
1 000 grammes de porc frais, gras et maigre, soit jambon, filet ou pointe d'épaule,
750 grammes de jarret de veau,
750 grammes de truffes noires du Périgord,
350 grammes de madère,
150 grammes de carottes,
100 grammes de couenne maigre,
80 grammes de fine champagne,
30 grammes de navet,
10 grammes de céleri,
2 litres 1/2 d' eau,
2 lièvres pouvant fournir ensemble 1 500 à 1 800 grammes de chair désossée,
1 pied de veau,
1 bel oignon,
1 grosse échalote ou 2 moyennes,
1 poireau moyen (le blanc seulement),
bardes fines de lard,
bon vin blanc sec,
bouquet garni,
thym, laurier, marjolaine, hysope, persil,
sel et poivre.

Dépouillez, videz les lièvres, enlevez sans les abîmer les filets et les beaux morceaux de chair des cuisses ; détachez des os le reste de la viande. Réservez les déchets.

Mettez à mariner toute la chair des lièvres dans du bon vin blanc sec en quantité suffisante pour couvrir le tout ; ajoutez-y la fine champagne, l'échalote ciselée, du persil, du thym, du laurier, de la marjolaine, de l'hysope hachés fin, du sel et du poivre. Laissez en contact pendant 48 heures.

Préparez un bon fond de gibier avec les déchets des lièvres, os et têtes écrasés, le jarret et le pied de veau, la couenne, les carottes, le navet, le céleri, le poireau, l'oignon, le bouquet garni, l'eau, du sel et du poivre. Passez-le, concentrez-le convenablement, dégraissez-le.

Coupez dans le foie gras de belles escalopes, parez-les. Réservez.

Brossez, lavez, séchez les truffes, pelez-les et faites-les cuire dans le madère. Ajoutez le madère de cuisson au fond de gibier préparé.

Retirez de la marinade les filets et les beaux morceaux des cuisses ; bardez-les de lard fin.

Hachez séparément le reste de la chair marinée des lièvres, les pelures de truffes et le porc frais ; réunissez le tout ; hachez de nouveau ; pilez le hachis au mortier ; ajoutez-y le reste et les déchets du foie gras ; pilez encore. Mouillez avec une partie de la marinade et du fond de façon à obtenir une bonne farce ; passez-la au tamis.

Prenez une grande terrine ou deux moyennes, garnissez le fond et les parois avec des bardes de lard et disposez dedans, par couches alternées, farce, chair de lièvre, escalopes de foie gras, entre lesquelles vous intercalerez des morceaux de truffes ; couvrez avec des bardes de lard que vous piquerez en différents endroits avec un couteau, mouillez avec le reste de la marinade et une quantité suffisante de fond ; fermez la terrine.

Mettez la terrine dans un plat garni d'eau chaude pendant toute la durée de l'opération et faites cuire au four pendant trois heures environ, d'abord à feu modéré pendant deux heures et demie, puis à feu diminué pendant une demi-heure. Durant la cuisson et à mesure de l'évaporation arrosez le contenu de la terrine avec du fond de gibier, de façon à lui en faire absorber le plus possible. On reconnaît que la cuisson est terminée lorsqu'une aiguille à brider, enfoncée dans le contenu de la terrine, présente à sa sortie la même chaleur partout.

La cuisson achevée, pressez avec une planchette surmontée d'un poids, pas trop lourd, pour assurer l'homogénéité. Laissez refroidir.

Dans cette préparation, chaque élément, tout en donnant sa note propre, fait valoir les autres et l'ensemble, d'un goût exquis, d'un fondu parfait, d'un moelleux léger, réjouit le palais des gens les plus difficiles.



Lorsque la terrine doit être consommée de suite, on peut ou non la recouvrir d'une couche de belle et bonne gelée. Si elle doit attendre quelques jours, il sera bon de couler dessus de la graisse fraîche de porc.



On pourra préparer de même des terrines de toutes sortes de gibier à poil.

Conservation des terrines.

Mettez les terrines refroidies dans des boîtes en fer-blanc préparées à cet effet et pouvant juste les contenir ; soudez les boîtes en faisant une marque du côté du couvercle des terrines pour ne pas les renverser ; puis faites-les bouillir pendant 20 à 30 minutes. Laissez-les refroidir dans l'eau.

La durée de conservation peut aller jusqu'à six ou huit mois.

Rillettes de lièvre.

Prenez :

2 kilogrammes de lard de poitrine,
250 grammes de foie gras d'oie,
200 grammes de truffes,
8 décigrammes de laurier,
8 décigrammes de thym,
4 décigrammes de girofle,
3 décigrammes de marjolaine,
1 lièvre pouvant donner 2 kilogrammes environ de chair désossée,
vin blanc sec,
quatre épices,
cayenne,
sel et poivre.

Dépouillez, videz et désossez le lièvre.

Coupez en petits morceaux le lard et la chair du lièvre ; faites-les dorer ensemble, puis ajoutez le thym, le laurier, la marjolaine et le girofle réunis dans un sachet, plus ou moins de vin, au goût ; laissez mijoter le tout jusqu'à évaporation du liquide. Remuez de temps à autre pendant la cuisson. A la fin, retirez le sachet.

Mettez alors le foie gras coupé en dés, les truffes brossées, lavées et râpées, un peu de quatre épices ; laissez cuire suffisamment. Mélangez, dégraissez, goûtez, complétez l'assaisonnement avec sel, poivre et cayenne ; laissez refroidir.

Étalez le mélange sur une planche, hachez-le grossièrement ou pilez-le, au choix.

Mettez en pots et couvrez avec de la graisse fondue.

Tenez les rillettes au sec dans un endroit frais.

Rôtis de venaison[1].

Tous les rôtis de venaison, cuissots, épaules, filets, sauf ceux de bêtes très jeunes et tuées au gîte, doivent être marinés.

J'ai déjà parlé plusieurs fois de marinades. La formule donnée à propos du gigot de mouton convient parfaitement pour les venaisons, mais quand il s'agit du sanglier, dont la chair est plutôt ferme et forte, il n'y a aucun inconvénient à augmenter la proportion de vinaigre.

La durée du séjour dans la marinade dépend de beaucoup de conditions : l'état hygrométrique de l'air, la température, la nature et l'âge du gibier, le moment où il a été tué, etc.

D'une façon générale, le sanglier doit être mariné plus longtemps que le cerf ou le chevreuil.

On peut larder le rôti avant de le faire mariner ou le larder après ; il avancera plus vite dans le premier cas que dans le second.

On peut employer la marinade crue ou cuite ; à température égale, la marinade cuite agit plus vite.

Que l'on se serve de marinade crue ou de marinade cuite, il est toujours préférable de l'employer à la température ambiante ; mais il peut y avoir des cas dans lesquels on a intérêt à aller très vite. Je vais donc indiquer un procédé express permettant, le cas échéant, de manger un cuissot de sanglier le soir même du jour où l'animal a été tué. Ce procédé consiste à injecter dans la viande de la marinade cuite et chaude, au moyen d'une seringue de Pravaz.

Ces indications données, je n'ai rien à dire du rôtissage qui ne présente aucune particularité.

Les garnitures les meilleures pour les rôtis de venaison sont les purées demi-douces, telles que les purées de marrons ou de cerfeuil bulbeux. Comme sauces, on aura le choix entre une sauce marinade, une sauce poivrade ou une sauce venaison, cette dernière étant plus spécialement indiquée.

On augmentera le moelleux de toutes ces sauces en y ajoutant plus ou moins de foie gras truffé, préparé en cocote et pilé, et en les finissant avec du beurre frais que l'on incorporera, hors du feu, en fouettant.

---

1. On désigne sous le nom de venaison la chair de bêtes fauves ou rousses, telles que le cerf, le daim, le chevreuil, le sanglier, etc.

Selle de faon grillée.

Désossez la selle, séparez les filets, retirez les aponévroses.

Assaisonnez les filets avec sel et poivre, puis enveloppez chaque filet dans une barde de lard, après avoir intercalé entre la viande et la barde quelques feuilles d'estragon.

Faites-les cuire, pendant une vingtaine de minutes environ, sur un gril combiné pour retenir la graisse.

Préparez une sauce suprême ; mettez dedans des foies de volaille coupés en morceaux ; laissez cuire ; ajoutez ensuite les rognons de faon grillés et escalopés, un peu d'oseille cuite à part et passée en purée, enfin des feuilles d'estragon hachées.

Dressez les morceaux de selle sur un plat et servez en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.



On pourra accompagner la selle de faon avec de la purée de marrons, de la purée de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux, de la purée de haricots rouges au vin, de la purée de lentilles au lard, par exemple.



On peut apprêter de la même manière une selle de chevreuil, de daim, mais il est bon alors, avant toute opération, de mettre à mariner les filets dans du vin avec des oignons, des carottes, un bouquet garni, du sel et du poivre.



On préparera dans le même esprit une selle d'agneau ou de mouton, ou encore un râble de lièvre. Mais, dans la préparation du lièvre, on remplacera l'estragon par du thym et du serpolet et on fera entrer dans la sauce le foie pilé du lièvre.

La durée de la cuisson diffèrera naturellement suivant la grosseur de la pièce employée.

Selle de sanglier à la choucroute.

Parez la selle, faites-la mariner pendant quelques jours dans la marinade, p. 514.

Préparez de la choucroute au naturel, p. 791, dans la cuisson de laquelle vous ajouterez du lard de poitrine fumé.

Faites un roux avec du beurre et de la farine, mouillez avec la marinade, mettez les déchets de la selle ; laissez cuire pendant une heure environ, passez, ajoutez du fumet de gibier : concentrez la cuisson à petit feu pendant une demi-heure encore, dépouillez la sauce, puis montez-la au beurre.

Faites rôtir la selle à la broche, découpez-la en côtelettes.

Dressez la choucroute en dôme sur un plat ; entourez le dôme avec les côtelettes et le lard coupé en tranches et servez, en envoyant en même temps la sauce dans une saucière.



On préparera de même une selle de marcassin ; mais ici on ne fera pas mariner la viande. On servira le plat sans accompagnement de sauce.



PÂTES, LÉGUMES SECS ET LÉGUMES VERTS

Pâtes alimentaires italiennes.

On désigne sous le nom générique de pâtes italiennes des pâtes alimentaires fabriquées sous des formes diverses : macaroni moulé en tubes ou en baguettes, nouilles en rubans minces, lazagnes en rubans larges, coquilles, etc. Parmi les macaroni en tubes, il faut citer, par ordre de grosseurs décroissantes : les *caneloni* destinés surtout à être farcis et qui atteignent un diamètre de plusieurs centimètres, les *maccheroni*, du diamètre moyen de 5 millimètres et dont les variétés, en allant des plus gros aux plus minces, sont : les *zita*, les *mezzani* et les *macheroncelli*. Parmi les macaroni en baguettes, il convient de noter : les *spaghetti* de Naples, de deux millimètres et demi environ, les *vermicelli* de Sicile, d'un millimètre et demi, les vermicelles proprement dits, d'un diamètre ne dépassant guère un millimètre et dont les plus fins sont les *capellini* de Sicile.

Toutes ces pâtes diffèrent de qualité suivant leur composition : aussi, est-il préférable de préparer soi-même au moins celles de forme simple, telles que les nouilles et les lazagnes, plutôt que de les acheter toutes prêtes. Leur goût, pour une composition donnée, diffère, non seulement avec le mode de préparation, mais aussi avec la forme du produit.

Une bonne pâte à nouilles se compose essentiellement de farine de blé dur et d'œufs ; on peut y ajouter accessoirement plus ou moins de beurre.

Le blanc de l'œuf a pour effet de donner à la pâte du liant et de la fermeté, le jaune lui donne de la finesse, de la couleur et la rend plus nourrissante.

Une pâte à nouilles de qualité moyenne, suffisante pour les usages courants, s'obtient par le mélange des éléments suivants dans les proportions de 100 grammes de farine pour un œuf et 3 grammes de sel, mais on peut avec avantage augmenter la quantité des jaunes d'œufs.

500 grammes de farine de blé dur,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
10 jaunes d'œufs,
2 blancs d'œufs,

donnent une composition considérée généralement comme très bonne.

On pourra même supprimer complètement les blancs et mettre autant de jaunes que la farine pourra en absorber.

500 grammes de farine de blé dur,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
18 jaunes d'œufs,

donnent une pâte à nouilles absolument exquise et d'une finesse incomparable.

Ces quantités peuvent servir pour 8 à 10 personnes.

Quelle que soit la composition employée, la préparation de la pâte reste la même, et voici comment on doit opérer.

Mélangez les éléments et travaillez de façon à avoir un ensemble homogène ; laissez reposer la pâte pendant quelques heures ; divisez-la ensuite, pour la commodité du travail, en quatre parties que vous étendrez successivement au rouleau et dont vous ferez des abaisses minces, sans déchirures ; saupoudrez de farine les abaisses ainsi obtenues, roulez-les et débitez-les en tranches de 3 millimètres pour les nouilles, de 15 millimètres pour les lazagnes. Lorsque la pâte a été préparée un peu d'avance et que les abaisses ont été bien farinées, les nouilles ou les lazagnes se déroulent facilement.



Toutes les pâtes italiennes peuvent être employées soit comme garniture de potages ou de plats de viande, soit comme entremets de légumes.

Nouilles sautées.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de nouilles fraîchement préparées,
50 grammes de parmesan râpé,
30 grammes de beurre,
10 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel et le poivre, faites bouillir, semez dedans les nouilles et empêchez-les de s'agglutiner en les remuant légèrement. Laissez-les cuire pendant cinq à six minutes[1], égouttez-les, puis faites-les sauter dans une sauteuse avec le beurre, saupoudrez de parmesan. Mélangez bien le tout sans briser les nouilles et servez.

Nouilles sautées, panées.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
125 grammes de beurre,
100 grammes de pain,
75 grammes de parmesan râpé,
75 grammes de gruyère râpé,
30 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau.

Faites cuire les nouilles dans l'eau salée et poivrée ; égouttez-les.

Séchez et faites griller le pain au four ; broyez-le et passez-le au tamis fin.

Mettez le beurre dans une sauteuse ; amenez-le à la couleur noisette ; ajoutez d'abord la chapelure, puis les nouilles ; mélangez bien en faisant sauter le tout ensemble.

1. Avec des nouilles sèches, il faudrait un peu plus de temps.

Servez en envoyant en même temps, dans un ravier, les deux fromages mélangés.

Les nouilles préparées ainsi font partie de la cuisine slave. Ce sont les nouilles sautées à la polonaise.

Nouilles mi-sautées, mi-frites.

Faites sauter les trois quarts des nouilles comme il est dit à l'article « Nouilles sautées ».

Faites frire le reste dans du beurre fondu ; au bout de quelques minutes, elles seront croustillantes ; retirez-les.

Mettez dans un plat les nouilles sautées, disposez dessus les nouilles frites et servez.

Le contraste des deux préparations donne une sensation nouvelle et agréable.

Nouilles à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de nouilles sèches [1],
200 grammes de bonne crème épaisse,
50 grammes de beurre,
10 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
2 litres d' eau.

Mettez dans l'eau le sel et le poivre ; amenez à ébullition ; plongez les nouilles dans le liquide. Faites-les cuire pendant deux minutes ; éloignez la casserole du feu et laissez-les pocher pendant trois quarts d'heure environ, à liquide simplement frissonnant.

Égouttez les nouilles ; disposez-les ensuite dans un plat de service allant au feu,

---

1. Si, au lieu de nouilles sèches, on emploie des nouilles fraîches, la cuisson se fera comme d'ordinaire sans être suivie de pochage. La quantité de beurre sera la même, mais on réduira de moitié environ celle de la crème.

Pour un même poids de nouilles, le plat sera moins copieux avec des nouilles fraîches.

ajoutez le beurre, coupé en petits morceaux, et la crème ; chauffez sans faire bouillir.

Servez dans le plat.

Les nouilles à la crème, excellentes comme entremets de légumes, accompagnent parfaitement les viandes blanches.

Nouilles aux cèpes.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
125 grammes de beurre,
125 grammes de cèpes secs,
125 grammes de purée de tomates,
60 grammes de gruyère, en lames minces,
60 grammes de parmesan, en lames minces,
50 grammes de glace de viande,
30 grammes d' oignon haché,
10 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' d'eau.

Plongez les cèpes dans de l'eau pendant une heure pour les ramollir.

Faites cuire les nouilles avec le sel gris et le poivre dans l'eau bouillante ; égouttez-les.

Mettez dans une casserole 50 grammes de beurre ; lorsqu'il sera chaud, saisissez dedans l'oignon haché, sans le laisser roussir, puis ajoutez les cèpes, la purée de tomates, la glace de viande et laissez cuire ensemble pendant dix minutes.

Faites sauter les nouilles dans 50 grammes de beurre ; mélangez-y les trois quarts des deux fromages.

Disposez dans un plat une couche de nouilles, au-dessus le ragoût de cèpes, une autre couche de nouilles, le reste des deux fromages, arrosez avec le reste du beurre que vous aurez fait fondre et servez.

C'est exquis.



On peut préparer de même des nouilles aux morilles.

Nouilles au jambon.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de nouilles,
200 grammes de jambon maigre, coupé en languettes,
100 grammes de fond de veau,
40 grammes de parmesan râpé,
25 grammes de beurre,
5 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre.
2 litres d' eau.

Faites bouillir l'eau, salée et poivrée, jetez dedans les nouilles ; laissez-les cuire ; égouttez-les.

Mettez dans une sauteuse le fond de veau, chauffez dedans le jambon, puis retirez-le.

Disposez ensuite dans la sauteuse des couches alternées de nouilles, de jambon et de fromage jusqu'à leur épuisement ; faites sauter, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, faites sauter encore juste assez pour fondre le beurre et servez.



On préparera dans le même esprit des nouilles truffées, en remplaçant dans la formule précédente le jambon par des émincés de truffes cuites dans du madère ; 75 grammes de truffes pour 250 grammes de nouilles peuvent suffire, mais la proportion des truffes variera naturellement avec le goût.

Lazagnes gratinées, aux épinards.

Pour six personnes prenez :

500 grammes d' épinards,
400 grammes de bon jus,
250 grammes de lazagnes,
100 grammes de parmesan râpé,
75 grammes de sel gris,
25 grammes de beurre,
1 gramme de poivre,
5 litres d' eau.

Blanchissez les épinards dans 3 litres d'eau additionnée de 45 grammes de sel gris ; rafraîchissez-les ensuite.

Faites bouillir 2 litres d'eau dans laquelle vous mettrez le poivre et le reste du sel gris, jetez dedans les lazagnes, laissez-les cuire pendant dix minutes[1].

Mettez lazagnes et épinards dans une casserole, mouillez avec le jus, mélangez, laissez cuire à petit feu pendant un quart d'heure ; puis ajoutez le beurre, le fromage et faites gratiner au four pendant une dizaine de minutes.

Les lazagnes ainsi préparées constituent un entremets de légumes qui sort de la banalité.

Spaghetti à la napolitaine[2].

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de spaghetti de Naples,
150 grammes de purée de tomates de Naples,
125 grammes de parmesan râpé,
60 grammes de beurre,
30 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau.

Mettez le sel et le poivre dans l'eau, faites bouillir, plongez dedans les spaghetti sans les casser, laissez-les cuire pendant douze minutes, puis retirez-les et égouttez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la purée de tomates, chauffez, mettez les spaghetti, le fromage ; mélangez bien.

Servez en envoyant en même temps un ravier de parmesan râpé.

Spaghetti garnis.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de fond de veau,
250 grammes de spaghetti,

---

1. La durée de cuisson indiquée s'applique à des lazagnes qui ne sont pas fraîchement préparées ; autrement, 5 à 6 minutes suffiront.

2. Les spaghetti constituent le plat national napolitain.

C'est un spectacle vraiment pittoresque de voir, dans les restaurants de Naples, les indigènes enrouler avec dextérité sur leurs fourchettes ces ficelles de pâte de près de 50 centimètres de longueur, pour en faire des boules qu'ils portent à leur bouche où elles disparaissent comme par enchantement.

125 grammes de jambon de Parme,
100 grammes de parmesan râpé fin,
60 grammes de cèpes secs,
40 grammes de beurre,
30 grammes de glace de viande,
30 grammes de sel gris,
10 grammes de farine,
1 gramme de poivre,
2 litres d' eau,
6 foies de poulets.

Ramollissez les cèpes dans de l'eau et coupez-les en morceaux.

Faites un roux avec 20 grammes de beurre et la farine ; mouillez avec le fond de veau ; mettez les cèpes et la glace de viande ; laissez cuire.

Faites cuire les spaghetti à l'eau salée et poivrée, comme précédemment ; égouttez-les ; tenez-les au chaud.

Émincez le jambon.

Coupez les foies de poulets en morceaux, faites-les revenir dans du beurre ; ajoutez-les ainsi que le jambon au ragoût de cèpes ; chauffez pendant un instant.

Dressez les spaghetti sur un plat chaud, disposez dessus le salpicon de cèpes, foies et jambon ; servez en envoyant en même temps le parmesan râpé dans un ravier.

Timbale de spaghetti au ris de veau et au jambon.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de spaghetti,
250 grammes de champignons,
150 grammes de jambon de Bayonne,
100 grammes de beurre,
60 grammes de parmesan,
5 grammes de farine,
1 litre de fond de veau,
1/2 ris de veau,
sel et poivre.

Faites pocher les spaghetti pendant une vingtaine de minutes dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-les, puis mettez-les dans une casserole avec la moitié du fond de veau et continuez doucement la cuisson à tout petit feu.

Nettoyez et blanchissez le ris ; coupez-le en dés, ainsi que le jambon.

Pelez les champignons, émincez-les, dorez-les légèrement dans 50 grammes de

beurre, saupoudrez ensuite avec la farine, mouillez avec le reste du fond de veau, ajoutez le ris, le jambon et achevez la cuisson de l'ensemble de manière à réduire de moitié la sauce du salpicon.

Incorporez aux spaghetti, sans les briser, le reste du beurre et le parmesan, mélangez-y doucement le salpicon, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il est nécessaire, avec sel et poivre.

Servez dans une croûte de timbale ou de vol-au-vent.

Vermicelli à la sicilienne.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de vermicelli de Palerme,
150 grammes de purée de tomates de Palerme,
150 grammes de hachis de viandes, telles que poulet, veau, jambon,
150 grammes de parmesan râpé,
60 grammes de beurre,
30 grammes de sel gris,
1 gramme de poivre,
2 litres d'eau,
1 aubergine,
huile d'olive.

Faites cuire les vermicelli comme les spaghetti, dans l'eau bouillante salée et poivrée ; égouttez-les.

Mettez le beurre et la purée de tomates dans une casserole, chauffez, ajoutez les vermicelli, 125 grammes de parmesan ; mélangez bien.

Coupez l'aubergine en tranches, faites-les frire dans de l'huile d'olive et garnissez-les avec le hachis chaud.

Dressez les vermicelli sur un plat, disposez dessus les tranches d'aubergine garnies, saupoudrez avec le reste du parmesan, faites gratiner pendant un moment au four et servez.

Timbale de macaroni au jus.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
100 grammes de gruyère râpé,

100 grammes de parmesan râpé,
70 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
5 décigrammes de paprika,
1 litre 1/2 de jus de viande,
1 croûte de timbale,
truffes à volonté.

Si le marconi est frais, souple, on peut l'employer tel que ; s'il est sec, plongez-le d'abord dans de l'eau bouillante salée pendant le temps strictement nécessaire pour le ramollir.

Faites bouillir le jus de viande, mettez dedans le macaroni, éloignez la casserole du feu, mais tenez-la au chaud sans laisser bouillir, pendant une heure environ, de façon que le macaroni absorbe tout le jus.

Faites cuire la farine dans le beurre sans qu'elle prenne couleur, ajoutez ensuite macaroni, fromages râpés, paprika, truffes cuites au naturel et hachées, mélangez bien, puis mettez le tout dans la croûte de timbale ou dans une croûte de pâté de foie gras, saupoudrez le dessus de truffes hachées et servez.

Turban de macaroni aux champignons farcis, sauce tomate.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
250 grammes de purée de tomates,
250 grammes de fromage de Gruyère en lamelles,
150 grammes de beurre,
125 grammes de fromage de Parme en lamelles,
125 grammes de champignons,
15 grammes de sel gris,
10 grammes de farine,
3 décigrammes de muscade en poudre,
1 litre de lait,
12 petits champignons de couche semblables et de belle forme,
6 gros champignons de couche semblables et bien ronds,
1 jaune d'œuf,
mie de pain rassis tamisée,
jus de viande,
persil haché,
jus de citron,
curry,
sel et poivre.

Cassez le macaroni en morceaux de 10 centimètres de longueur.

Faites bouillir le lait, mettez dedans le sel gris, la muscade et le macaroni ; donnez quelques bouillons, éloignez un peu la casserole du feu, mais maintenez-la au chaud pendant le temps nécessaire à la cuisson du macaroni qui doit avoir absorbé tout le lait et être gonflé à point. Une heure suffit généralement.

Égouttez le macaroni sans le laisser refroidir, incorporez-y aussitôt le gruyère et le parmesan râpés, moins 15 grammes de chaque que vous réserverez. Lorsqu'il sera suffisamment filant, mettez-le dans un moule annulaire beurré légèrement (15 grammes de beurre) ; tenez le moule au chaud au bain-marie.

En même temps, préparez une sauce tomate épaisse : maniez la farine avec 40 grammes de beurre, laisssz-la cuire pendant cinq minutes sans qu'elle prenne couleur, ajoutez la purée de tomates, un peu de jus de viande, salez, poivrez ; mélangez bien et continuez la cuisson pendant un quart d'heure. Finissez la sauce en y incorporant 20 grammes de beurre frais coupé en morceaux.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron ; enlevez les pieds des gros champignons, réservez les chapeaux ; réservez les 12 petits champignons.

Hachez ensemble le reste des champignons avec les pieds des gros, ajoutez-y de la mie de pain rassis tamisée imbibée de jus de viande, du persil haché, 30 grammes de beurre, le jaune d'œuf, du sel, du poivre et du curry au goût ; mélangez bien.

Farcissez avec ce mélange les chapeaux des gros champignons, disposez-les, le creux en dessus, dans un plat foncé de 15 grammes de beurre, aspergez-les d'un peu de jus de citron, saupoudrez avec le reste des fromages mélangés, mettez par-dessus 15 grammes de beurre coupé en petits morceaux et faites cuire au four doux pendant une vingtaine de minutes.

Faites cuire les 12 petits champignons dans le reste du beurre additionné d'un peu de jus de citron, ajoutez-les à la sauce tomate.

Démoulez le turban sur un plat, garnissez-en l'intérieur avec la sauce tomate, dressez autour les gros champignons farcis et servez.

C'est confortable et joli.

Macaroni au gratin.

A. — *Macaroni au gratin, sans crème.*

Pour cinq personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
80 grammes de beurre,

60 grammes de gruyère râpé,
60 grammes de parmesan râpé,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau.

Faites bouillir l'eau, plongez dedans le macaroni, l'ébullition s'arrêtera, ajoutez le sel, donnez quelques bouillons, puis éloignez la casserole sur le coin du fourneau, de façon que l'eau reste simplement très chaude. Laissez pocher le macaroni pendant le temps nécessaire pour qu'il soit cuit convenablement, ce qui demande 40 minutes à une heure, suivant la fraîcheur du produit et l'épaisseur de la pâte. Égouttez-le, puis disposez dans un plat, foncé d'un peu de beurre et allant au feu, des couches alternées de macaroni, de fromages râpés et de beurre, terminez par du beurre.

Faites gratiner au four.

Le macaroni ainsi préparé est très croustillant.

B. — *Macaroni au gratin, à la crème.*

Pour six personnes prenez :

250 grammes de macaroni,
250 grammes de crème,
60 grammes de beurre,
60 grammes de gruyère râpé,
60 grammes de parmesan râpé,
45 grammes de sel gris,
20 grammes de farine,
3 litres d' eau,
2 clous de girofle,
1 oignon,
un peu de muscade.

Mettez dans l'eau l'oignon et les clous de girofle enveloppés dans une mousseline, le sel, amenez à ébullition, plongez dedans le macaroni et laissez-le cuire comme dans la formule précédente.

Faites blondir la farine avec la moitié du beurre, aromatisez avec de la muscade au goût, ajoutez la crème, tout le gruyère et la moitié du parmesan : mélangez ; chauffez sans laisser bouillir.

Foncez un plat avec 15 grammes de beurre, mettez dedans des couches alternées de macaroni et de sauce, terminez par le reste du parmesan et le reste du beurre ; faites gratiner.

Ce macaroni, très moelleux sous sa couche gratinée, diffère absolument du précédent.

Pâtes à la poche.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de gruyère ou de parmesan râpé,
200 grammes de fond de veau et volaille très concentré,
6 œufs frais,
farine de blé dur,
lait non écrémé,
sel.

Cassez les œufs dans une terrine et incorporez-y autant de farine qu'ils pourront en absorber ; salez légèrement, mouillez avec du lait et travaillez de façon à obtenir une pâte coulante.

Mettez-la dans une poche percée de trous de 7 à 8 millimètres de diamètre environ au travers desquels vous passerez des baguettes de pâte d'une dizaine de centimètres de longueur, que vous ferez tomber dans une marmite placée sur le feu et contenant soit du bouillon bouillant, soit, à défaut, de l'eau bouillante un peu salée[1].

Aussitôt cuites, les pâtes monteront à la surface du liquide.

Enlevez-les avec une écumoire ; égouttez-les bien ; disposez-les ensuite dans un plat allant au feu, par couches alternées avec du fromage râpé, en terminant par ce dernier ; versez dessus le fond de veau et volaille ; faites gratiner au four et servez dans le plat.

Ces pâtes sont délicieuses.



Comme variantes, on pourra servir les pâtes à la poche simplement arrosées de beurre fondu, ou encore sautées dans du beurre avec de la mie de pain rassis tamisée, dorée au préalable.

Ravioli.

Les ravioli sont des cachets de pâte renfermant une farce.

Voici une formule de ravioli soignés.

---

1. Quand ces pâtes doivent servir de garniture pour potages, on les fait cuire directement dedans.

Pour six personnes prenez :

1° pour la pâte :

250 grammes de farine de blé dur de Hongrie,
100 grammes de lait,
5 grammes de sel,
1 œuf frais entier,
1 jaune d'œuf frais ;

2° pour la farce :

125 grammes de blanc de poulet rôti et haché,
125 grammes de jambon d'York haché,
125 grammes de ris de veau cuit au beurre et haché,
50 grammes de crème épaisse,
50 grammes de truffes cuites au madère et hachées,
2 jaunes d'œufs,
sel et poivre ;

3° pour la cuisson et pour l'apprêt :

bouillon,
beurre,
parmesan râpé,
sauce tomate,
jus de viande.

Disposez sur une planche la farine en cratère de volcan, cassez l'œuf dans le cratère, ajoutez le jaune, le lait, le sel et faites du tout une pâte parfaitement liée. Laissez-la reposer pendant une heure au moins, abaissez-la ensuite à un millimètre et demi d'épaisseur, puis découpez dedans, avec un coupe-pâte, 48 ronds de 6 centimètres de diamètre.

Préparez une farce avec le blanc de poulet, le jambon, le ris de veau, la crème, les truffes, assaisonnez avec du sel et du poivre et liez avec les jaunes d'œufs.

Partagez cette farce en 48 petites noisettes.

Mettez une noisette de farce au milieu de chacun des ronds de pâte, mouillez-en les bords, fermez-les en croissants, soudez les joints à la pince.

Faites bouillir du bouillon, jetez dedans les ravioli, laissez-les cuire pendant une dizaine de minutes, éloignez un peu la casserole du feu et laissez-les pocher pendant à peu près autant de temps dans le bouillon presque bouillant. Égouttez-les.

Dressez les ravioli sur un plat, versez dessus du beurre fondu couleur noisette, saupoudrez de parmesan râpé et servez.

Envoyez en même temps, dans une saucière, de la sauce tomate corsée avec du jus de viande.



Les ravioli destinés à garnir des potages sont préparés moitié moins gros.



Les *tortellini*, spécialité de Bologne, sont des ravioli à farce moins fine que la précédente, souvent même simple farce de légumes ; leur caractéristique morphologique est d'être tordus sur eux-mêmes.

Rissoles.

Les rissoles peuvent être considérées comme une variété de ravioli frits.

La pâte employée pour les rissoles est généralement la pâte feuilletée, mais on se sert aussi de pâte brisée [1], de pâte à foncer fine et de pâte à brioche ordinaire.

Quelle que soit la pâte choisie, abaissez-la à une épaisseur de 3 à 4 millimètres ; découpez dans cette abaisse des ronds d'un diamètre plus ou moins grand ; mettez sur ces ronds de pâte des petites quenelles de farce ou des noix de salpicon à sauce très liée, ou encore des garnitures fines, mouillez les bords des ronds et fermez soit en pliant les ronds sur eux-mêmes en demi-cercles, soit avec des ronds de pâte non garnis.

Faites frire les rissoles telles quelles ou après les avoir passées successivement dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée. Dès qu'elles auront pris une belle couleur, égouttez-les et servez-les, comme hors-d'œuvre chaud ou comme entrée [2], sur un plat garni d'une serviette et décoré avec du persil frit.

Voici quelques exemples de garnitures :

---

1. Pour préparer la pâte brisée, prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
70 grammes d' eau,
3 grammes de sel.

Mélangez et pétrissez bien les éléments, ne fraisez pas ; laissez reposer la pâte, puis donnez-lui deux tours de feuilletage.

2. On peut également faire des rissoles pour entremets sucrés en employant comme garniture des marmelades de fruits ou des confitures.

a) huîtres masquées par de la purée de homard liée avec une sauce allemande au poisson, relevée par du curry ;

b) queues de crevettes liées avec une sauce homard très consistante ;

c) salpicon de homard et de truffe, à sauce homard très consistante ;

d) quenelles de poisson préparées avec chair de brochet, de merlan ou de saumon, par exemple, du beurre, de la panade faite avec de la mie de pain et du bouillon de poisson, et de la sauce allemande au poisson très réduite ;

e) petites noisettes de moelle de bœuf pochées dans du bouillon, puis enrobées dans de la purée épaisse de gibier ;

f) salpicon de ris d'agneau braisé, de morilles et de pointes d'asperges, lié avec de la sauce Béchamel ou de la sauce Soubise, ou encore un mélange des deux corsés avec de la glace de viande ;

g) salpicon de riz de veau braisé et de champignons lié avec une sauce serrée à la crème ;

h) quenelles de volaille préparées avec volaille, tétine de veau, panade et sauce allemande très réduite ;

i) rognons de coq cuits au champagne, enrobés dans un coulis de perdreau lié avec de la glace de perdreau, et roulés dans un hachis de truffes cuites au madère ;

j) salpicon de foies de volaille, de crêtes de coq, de rognons de coq et de truffes lié avec de la glace de volaille ;

k) quenelles de purée de faisan, de bécasse, de foie gras d'oie et de truffes liée avec de la glace de gibier.

Rissoles de ris de veau et de champignons.

Prenez :

1° pour la pâte :

300 grammes de farine,
300 grammes de beurre fin,
50 grammes d' eau,
6 grammes de sel ;

2° pour le remplissage :

250 grammes de champignons,
200 grammes de fond de veau aromatisé, corsé avec de la glace de viande,
150 grammes de crème épaisse,

50 grammes de beurre fin,
20 grammes de farine,
1 beau ris de veau,
fines herbes,
persil,
jus de citron,
sel et poivre.

Préparez une pâte à foncer fine ; laissez-la reposer pendant quelques heures, puis faites-en une abaisse aussi mince que possible.

Nettoyez le ris de veau ; pochez-le pendant quelques minutes dans de l'eau salée bouillante, puis faites-le braiser pendant une demi-heure dans le fond de veau.

Retirez-le, coupez-le en petits cubes ; enlevez les parties nerveuses. Concentrez la cuisson à 40 grammes.

Épluchez les champignons, coupez-les en lamelles, passez-les dans du jus de citron ; faites-les cuire dans le beurre.

Réunissez champignons et ris de veau, salez, poivrez, saupoudrez avec la farine, mélangez sans laisser roussir, ajoutez le fond concentré, la crème, des fines herbes hachées, au goût ; faites cuire un instant ; laissez refroidir.

Suivant que vous voudrez servir les rissoles comme hors-d'œuvre chaud ou comme entrée, divisez la masse en vingt ou en dix parties égales que vous enroberez séparément dans de la pâte en lui donnant la forme qui vous plaira, et faites-les frire dans un bain de friture très chaude.

Servez sur un plat garni d'une serviette et décorez avec du persil frit.

Les proportions indiquées suffiront pour dix personnes comme hors-d'œuvre, pour quatre à cinq personnes comme entrée.

Gnocchi.

Les gnocchi sont des pâtes au parmesan.

En voici une formule qui donne un plat faisant bonne figure comme entremets de légumes dans un repas de famille.

Pour six personnes prenez :

1° pour la pâte :

150 grammes de farine de blé dur,
150 grammes de parmesan râpé,
20 grammes de beurre,
5 grammes de sel gris,

5 décigrammes de poivre,
1 litre de lait,
1/2 litre d' eau,
3 œufs;

2° pour la sauce :

100 grammes de crème,
50 grammes de parmesan râpé,
40 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
5 grammes de sel blanc.

Préparation de la pâte. — Mettez dans une casserole l'eau, le beurre, le sel et le poivre, faites bouillir, jetez la farine en pluie dans le liquide, tournez, ajoutez le parmesan, mélangez bien pendant une minute environ ; éloignez la casserole du feu et délayez dedans les œufs, l'un après l'autre, en mélangeant continuellement.

Divisez la pâte ainsi obtenue en petites billes.

Cuisson des billes. — Faites bouillir le lait, plongez dedans les billes de pâte ; l'ébullition s'arrêtera aussitôt ; enlevez la casserole du feu et tenez-la sur le coin du fourneau de façon que le lait reste très chaud sans bouillir. Laissez cuire les billes pendant cinq minutes, sortez-les du liquide, égouttez-les.

Passez le lait, dont le volume sera réduit à peu près de moitié ; réservez-le.

Préparation de la sauce. — Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre avec la farine, faites cuire sans laisser roussir, mouillez avec le lait réservé, ajoutez la crème, le sel et continuez la cuisson à liquide non bouillant pendant une dizaine de minutes.

Finissage. — Graissez avec le reste du beurre un plat allant au feu, disposez dedans des couches alternées de billes, de sauce et de parmesan râpé, en finissant par du fromage.

Faites dorer au four.

Comme boisson, un meursault goutte-d'or me paraît indiqué.

Gnocchi à la semoule.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de semoule,
200 grammes de beurre,

150 grammes de parmesan râpé,
5 grammes de sel,
1 litre de lait,
3 œufs frais.

Faites bouillir le lait, jetez dedans la semoule en pluie, mettez 100 grammes de beurre et le sel ; laissez cuire. Remuez souvent.

Éloignez la casserole du feu, ajoutez 125 grammes de parmesan et les œufs que vous aurez battus comme pour une omelette ; achevez la cuisson sans faire bouillir.

Beurrez une plaque de marbre ou de tôle ; étalez dessus l'appareil en une couche de deux centimètres d'épaisseur environ ; laissez refroidir.

Découpez la pâte en morceaux, les uns rectangulaires, les autres en forme de cœur, disposez les morceaux par couches dans un plat beurré allant au feu, saupoudrez chaque couche avec un peu de parmesan, arrosez avec le reste du beurre et poussez au four chaud pour gratiner.

Servez dans le plat que vous doublerez, pour la commodité du service, d'un autre plat froid.

On peut servir les gnocchi seuls comme entremets de légumes, ou comme garniture à certains plats de viande, en particulier avec les escalopes de veau au jambon qu'ils accompagnent très bien.



On préparera de même des gnocchi à la farine de maïs.

Polenta.

La polenta, mets national italien, est une bouillie de farine de maïs.

Simplement cuite à l'eau, c'est une nourriture grossière.

On l'améliore beaucoup en y ajoutant du beurre, du parmesan râpé et quelquefois aussi de la sauce tomate.

Pour les entremets sucrés, on la prépare de préférence au lait.

La polenta accompagne le plus souvent des plats à sauce, des ragoûts, des salmis, des civets, mais parfois elle est servie seule. On en fait aussi des croustades, des beignets, des soufflés très appréciés en Italie.

Croustades de polenta.

Pour six personnes prenez :

1 200 grammes d' eau,
400 grammes de farine de maïs fraîchement moulue,
150 grammes de parmesan râpé,
100 grammes de beurre,
15 grammes de sel gris,
2 œufs frais,
huile d'olive.

Faites bouillir l'eau salée avec le sel gris, jetez dedans la farine de maïs en pluie, laissez cuire pendant une demi-heure environ en remuant constamment avec une cuiller en bois pour éviter la formation de grumeaux ; ajoutez ensuite le parmesan et le beurre en tournant toujours sans interruption jusqu'à obtention d'un mélange de bonne consistance. Laissez refroidir.

Battez les œufs.

Moulez avec la pâte des croustades d'un diamètre de 6 centimètres environ, passez-les dans les œufs battus, puis faites-les frire dans de l'huile bouillante.

Enlevez sur chaque croustade une partie superficielle mince destinée à faire couvercle, puis creusez le reste en réservant des parois suffisamment solides. Garnissez les croustades avec un salpicon maigre ou gras au choix, par exemple : soit avec un salpicon de laitances et foies de poissons, moules, huîtres, queues d'écrevisses et de crevettes, lié avec une sauce italienne ; soit avec un salpicon de foie et de blanc de volaille, langue à l'écarlate, ris et cervelle de veau, lié avec une sauce suprême ou avec une sauce Périgueux ; ou encore avec un salpicon de gibier et de truffes lié avec une sauce demi-glace au fumet de gibier.

Fermez les croustades avec les couvercles ; mettez le tout pendant un instant au four.

Dressez les croustades sur un plat garni d'une serviette et servez très chaud.

Kolduny.

Les kolduny, d'origine tartare, sont, comme les ravioli, dont ils ont été les précurseurs, des cachets de pâte renfermant de la farce ; mais ici la pâte est moins fine et la farce, simplement pochée en même temps que cuit la pâte qui l'enrobe, est composée de viande et de graisse crues.

Pour faire des kolduny prenez :

1° pour la pâte :

750 grammes de farine de blé dur,
50 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
2 œufs frais,
eau en quantité suffisante pour avoir une pâte de consistance convenable ;

2° pour la farce :

1 000 grammes de rump-steak juteux,
500 grammes de graisse de rognon de bœuf,
20 grammes de beurre,
20 grammes de sel,
7 grammes de marjolaine en poudre,
5 grammes de poivre en poudre,
1 oignon.

Avec les éléments contenus dans le premier paragraphe, préparez une pâte élastique : fraisez-la ; faites-en une abaisse très mince que vous découperez en ronds de 7 centimètres de diamètre.

Coupez la viande en morceaux gros comme des têtes d'épingle (je recommande de couper la viande et de ne pas la hacher au hachoir pour éviter de perdre du sang), hachez la graisse.

Hachez l'oignon et faites-le revenir dans le beurre sans le laisser roussir.

Mélangez viande, graisse, oignon et sa cuisson, sel, poivre et marjolaine, de façon à obtenir une farce moelleuse [1].

Préparez des noisettes de farce, disposez-les sur les ronds de pâte, puis fermez les kolduny comme des ravioli, en laissant suffisamment de vide pour que la dilatation puisse se produire sans que l'enveloppe éclate à la cuisson.

Pour cuire les kolduny, plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante salée, de façon qu'ils ne se gênent pas les uns les autres ; ils tomberont d'abord au fond, puis ils remonteront à la surface de l'eau. Lorsqu'ils seront remontés, attendez quelques minutes, retirez-les, égouttez-les et servez-les aussitôt, brûlants, sur assiettes chaudes.

Les kolduny doivent être mangés à la cuiller : ils rendent un jus qui parfume

---

1. Si la farce n'était pas suffisamment moelleuse avec la composition indiquée, ajoutez-y un peu de jus de viande et de moelle de bœuf.

la bouche et l'on perdrait cette sensation agréable si on les blessait avec une fourchette.

Les kolduny, très appréciés en Lithuanie, passent pour être un peu lourds, mais les amateurs à estomac robuste en raffolent et les proportions indiquées ci-dessus suffiraient à peine pour deux Lithuaniens d'appétit moyen.

En Lithuanie, les kolduny sont servis au début du repas, à peu près comme des hors-d'œuvre; chaque convive boit aussitôt après un verre de vieille eau-de-vie (starka); ensuite vient le barszcz très chaud, puis on attaque les plats de résistance.



On peut aussi faire cuire les kolduny à pleine friture dans de la graisse fraîche, pendant quelques minutes.

Kolduny au gratin.

Mettez des kolduny crus dans une sauteuse avec du beurre et faites-les dorer sans leur permettre de s'attacher.

Dressez-les dans un plat allant au feu, mouillez avec suffisamment de bonne crème, masquez d'une couche épaisse de parmesan râpé et de mie de pain revenue dans du beurre, mettez au four pendant une vingtaine de minutes, puis servez.

Yorkshire pudding.

Le Yorkshire pudding est très apprécié en Angleterre comme accompagnement de rôtis de bœuf, notamment avec l'aloyau rôti.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de farine,
75 grammes de graisse de rognon de bœuf ou de rognon de veau, ou encore les deux mélangées,
15 grammes de sel,
1 litre de lait,
4 œufs frais,
graisse de rôti ou saindoux,
muscade.

Préparez une pâte homogène avec tous les éléments moins la graisse de rôti ou

le saindoux ; mettez-la sur une plaque creuse à rebord contenant de la graisse de rôti ou du saindoux bien chaud et faites-la cuire au four pendant 25 minutes environ.

Placez ensuite le pudding dans la lèchefrite de la rôtissoire où cuit la pièce de viande, de façon qu'il s'imprègne du jus qui en découle.

Au moment de servir, découpez le pudding en morceaux carrés, triangulaires ou losangiques et disposez-les autour de la viande.



Le Yorkshire pudding peut aussi être servi seul comme entremets de légumes.

Boulettes au fromage blanc.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de fromage blanc parfaitement égoutté [1],
150 grammes de beurre,
100 grammes de chapelure blonde,
15 grammes de sel blanc,
3 jaunes d'œufs frais,
2 blancs d'œufs frais.

Mettez dans une terrine fromage, farine, sel, jaunes et blancs d'œufs, mélangez bien ; ajoutez 50 grammes de beurre fondu au bain-marie ; triturez de façon à obtenir une pâte homogène, de consistance un peu fluide et sans grumeaux.

Faites bouillir de l'eau salée à raison de 15 grammes de sel par litre ; prenez de la pâte avec une cuiller à soupe ou à entremets et plongez-la dans l'eau salée bouillante, chaque cuillerée se prendra en boulette.

Retirez les boulettes au fur et à mesure qu'elles montent à la surface du liquide, égouttez-les dans une passoire et séparez-les les unes des autres ; passez-les ensuite dans la chapelure.

Chauffez le reste du beurre dans un plat allant au feu, mettez dedans les boulettes, faites-les dorer des deux côtés et servez dans le plat.

Ces boulettes, bien préparées, doivent être fermes à la surface, moelleuses à l'intérieur.

---

1. Le fromage blanc est naturellement d'autant meilleur que le lait dont il dérive est meilleur lui-même. Il est indispensable de l'égoutter complètement de façon à obtenir une masse ayant une consistance ferme et cassante, autrement les boulettes risqueraient de se désagréger à la cuisson. On peut, il est vrai, remédier jusqu'à un certain point à cet inconvénient et donner à la pâte une consistance convenable en augmentant la proportion de farine, mais alors les boulettes sont moins moelleuses.

Elles peuvent figurer sur un menu à la place d'un entremets de légumes.



Comme variante, on pourra remplacer les 100 grammes de chapelure par un mélange de 50 grammes de mie de pain rassis tamisée et 50 grammes de parmesan. La préparation ne demandera alors que 125 grammes de beurre et 10 grammes de sel.

Le manuel opératoire sera le même pour toute la première partie de l'opération ; mais les boulettes, une foie enrobées dans le mélange mie de pain et parmesan, seront mises dans un plat foncé avec 30 grammes de beurre et gratinées au four pendant une demi-heure, durant laquelle on les arrosera avec le reste du beurre.

Ces préparations portent dans leur pays d'origine, la Pologne, le nom de « Kluski ».

Galette au fromage.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de farine,
350 grammes de beurre,
200 grammes d' eau,
150 grammes de gruyère ou de parmesan,
12 grammes de sel,
jaune d'œuf.

Avec le beurre, la farine, l'eau et le sel, préparez une pâte feuilletée, mais après chacun des deux derniers tours saupoudrez-la de fromage finement râpé.

Abaissez-la ensuite au rouleau, à une épaisseur de 1 centimètre et demi environ, donnez-lui la forme que vous voudrez, ronde ou carrée ; faites des entailles sur la face supérieure, dorez-la au jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, puis mettez-la au four chaud. Une demi-heure de cuisson suffit généralement pour obtenir un beau feuilleté bien doré.

Il est important de ne pas ouvrir le four avant la fin de la cuisson ; autrement, le feuilleté s'aplatirait.



Comme variante, on peut, après avoir abaissé la pâte à 1 centimètre ou à 3/4 de centimètre d'épaisseur, la couper en baguettes.

Ces baguettes, désignées souvent sous le nom d'allumettes au fromage, sont mises séparées les unes des autres, sur une plaque en tôle et cuites au four comme la galette.

Les allumettes au fromage sont servies comme accompagnement de consommés clairs ou comme entrée.

Gougère bourguignonne.

Pour huit personnes prenez :

1 250 grammes d' eau,
750 grammes de farine,
250 grammes de beurre,
250 grammes de gruyère,
8 œufs frais,
sel.

Coupez le fromage en petits cubes de 1 centimètre de côté environ ; ne le râpez pas.

Mettez dans une casserole l'eau, le beurre et du sel, amenez à ébullition ; jetez dedans la farine en pluie, en remuant ; continuez la cuisson à feu modéré, en tournant toujours, jusqu'à ce que tout goût de farine ait disparu, ce qui demande une demi-heure environ.

Éloignez la casserole du feu, laissez un peu refroidir, puis cassez dedans les œufs un à un, en malaxant sans cesse. Dès que la température de la pâte le permet, achevez le pétrissage à la main ; il faut que la pâte soit bien lisse sans être trop épaisse. Alors seulement, ajoutez le fromage et mélangez encore.

Disposez la pâte en couronne sur une plaque en tôle sans rebord et poussez au four chaud. Trois quarts d'heure à une heure de cuisson suffisent.

Il est essentiel pour que la cuisson soit bonne de ne pas ouvrir le four avant que la pâte soit montée complètement, autrement elle retomberait ; toute la réussite du plat dépend de là.

La gougère est servie chaude ou froide.

Gruau de sarrasin.

Le gruau de sarrasin, peu employé en France, constitue une nourriture très saine.

Il peut servir dans l'alimentation au même titre que le riz, mais il est essentiel de l'échauder à l'eau bouillante avant de l'employer.

Il existe beaucoup de façons de le préparer ; en voici quelques-unes.

A l'eau ou au bouillon. — Après avoir ébouillanté le gruau, mettez-le dans un poêlon en terre, couvrez-le d'eau ou de bouillon gras, ou encore de bouillon de légumes bouillant additionné de plus ou moins de beurre, de sel et de poivre et faites-le cuire au four doux jusqu'à évaporation du liquide, en évitant que le gruau s'attache aux parois du vase.

Au beurre. — Faites cuire le gruau comme précédemment, de façon à obtenir des grains isolés et bien secs, arrosez-le de beurre fondu ou faites-le sauter avec du beurre. Le gruau cuit ainsi sera servi seul ou avec du sucre, de la crème, du lait; dans ce dernier cas, il pourra constituer un potage qu'on liera avec des jaunes d'œufs.

Au lard. — Après avoir ébouillanté le gruau, mettez-le dans une casserole, ajoutez-y du lard revenu et sa cuisson, plus ou moins de beurre, de sel et de poivre, mouillez avec de l'eau ou mieux avec du bouillon et faites cuire au four en casserole couverte.

Au parmesan. — Après avoir fait cuire le gruau à l'eau ou dans du bouillon, disposez-le dans un plat beurré allant au feu, par couches successives saupoudrées de parmesan et arrosées de beurre fondu et faites dorer au four.

Aux champignons de toutes natures. — Mettez dans une casserole le gruau ébouillanté, ajoutez de l'eau, du bouillon ou du lait, au choix, du sel, du poivre, des aromates au goût et laissez cuire jusqu'à évaporation du liquide, de façon à obtenir des grains isolés et secs.

Faites cuire doucement des champignons dans du beurre avec plus ou moins d'oignon, assaisonnez-les ; hachez-les ensuite. Réunissez le gruau, les champignons et leur cuisson, ajoutez-y des œufs frais, battus, mélangez bien, chauffez sans faire bouillir ; remuez pour éviter la formation de grumeaux. Versez le tout dans un plat beurré allant au feu, mettez sur le dessus plus ou moins de beurre coupé en petits morceaux, du parmesan râpé. Faites dorer au four doux.

Enfin, on peut, avec la farine de gruau de sarrasin, faire des bouillies, des crêpes, des galettes, etc.

Couscous.

Le mot arabe couscous désignait à l'origine les graines mondées de maïs et de houlque en épi, très employées toutes deux comme aliment dès la plus haute

antiquité[1]. On donne aujourd'hui ce nom à de toutes petites boulettes de semoule de millet, de maïs ou de blé, faites en roulant la semoule dans une sorte de sébile, avec la paume de la main légèrement mouillée.

Pour cuire le couscous, il est bon d'avoir un appareil spécial composé d'un vase en terre vernissée remplissant l'office de marmite et d'un autre vase, appelé passe-couscous, également en terre, dont le fond est percé de petits trous, et qui peut s'emboîter sur le premier. L'appareil complet est vendu couramment dans tous les pays où l'on apprête fréquemment ce mets ; il est très commode, mais non indispensable. On peut le remplacer par une simple marmite en terre et une passoire fine d'un diamètre convenable pour lui permettre de s'emboîter dans le col de la marmite.

On prépare le couscous de bien des manières ; voici une formule de couscous soigné.

Pour huit personnes prenez :

1° 1 000 grammes de couscous de froment,
1 000 grammes de poitrine de mouton,
400 grammes de beurre,
250 grammes de petites courges d'Algérie, de la grosseur de pommes de terre de Hollande moyennes,
150 grammes de fèves vertes,
150 grammes de petits pois,
150 grammes de pois chiches,
3 litres de bouillon,
6 oignons moyens coupés en rondelles,
1 poule,
un peu de safran (facultatif) ;

2° pour la sauce :

sauce tomate,
piment doux d'Espagne,
poivre arabe de Ras-el-Hamont,
paprika,
cayenne,
poivre ordinaire.

---

1. Ces graines, en temps normal, étaient simplement bouillies ; mais lorsque, par suite d'invasions de sauterelles, les récoltes se trouvaient en partie détruites, les indigènes mélangeaient les sauterelles avec ce qu'elles avaient laissé de grain pour se rattraper un peu, et les raffinés faisaient fermenter le mélange avant de s'en régaler. Aujourd'hui, les amateurs de sauterelles se font rares. Tout passe.

Dans certains pays, on fait fermenter le couscous de millet, puis on le fait cuire à la vapeur après l'avoir relevé avec des aromates et des épices et y avoir ajouté des raisins, qui remplaçent les sauterelles d'antan.

Faites tremper pendant 24 heures les pois chiches dans de l'eau.

Versez le couscous dans une terrine, mouillez-le légèrement avec du bouillon en évitant la formation de grumeaux, mettez-le dans le passe-couscous.

Coupez le mouton en morceaux et faites-le revenir pendant 20 minutes dans une sauteuse, de façon à le bien dégraisser.

Faites dorer dans 100 grammes de beurre la poule coupée en morceaux et les oignons (cette opération demande une vingtaine de minutes); puis mettez le tout dans la marmite.

Ajoutez le mouton, les pois chiches ; mouillez avec le bouillon.

Posez le passe-couscous sur la marmite, fermez hermétiquement le joint au moyen d'un linge mouillé ; faites bouillir.

Lorsque la vapeur aura passé largement au travers du couscous pendant un quart d'heure, arrêtez l'opération, enlevez le passe-couscous, videz-le dans la terrine et mouillez de nouveau le couscous avec un peu de bouillon.

Mettez dans la marmite les courges, les fèves et les petits pois, du safran si vous l'aimez, remettez le couscous dans le passe-couscous, remontez l'appareil et refaites le joint.

Reprenez la cuisson ; elle sera achevée lorsque la vapeur aura passé de nouveau pendant un quart d'heure au travers du couscous.

Préparez la sauce et faites-en deux saucières contenant toutes deux les mêmes éléments, mais l'une plus relevée que l'autre, de façon à satisfaire tous les goûts. A cet effet, concentrez le jus de cuisson du couscous, dépouillez-le, dégraissez-le, réservez-en une partie, ajoutez au reste de la sauce tomate, relevez au goût avec du piment doux d'Espagne, du poivre arabe de Ras-el-Hamont, du paprika, du cayenne et du poivre ordinaire ; vous aurez ainsi une sauce très renommée, connue sous le nom de sauce Marga.

Au moment de servir, finissez le couscous avec le reste du beurre coupé en morceaux et le jus de cuisson réservé.

Dressez le couscous sur un plat, disposez au milieu mouton et poule et garnissez avec les légumes.

La préparation complète du couscous demande en tout trois heures environ.



Quand on n'a pas de petites courges d'Afrique, de fèves vertes et de petits pois frais, on peut remplacer ces légumes par :

150 grammes de cardons,
150 grammes de haricots blancs frais,
100 grammes de petits champignons de couche ou 50 grammes de cèpes secs,
4 fonds d'artichauts.

Les pois chiches doivent toujours figurer dans le plat.

Le couscous est un aliment très digestible et très assimilable. On lui a attribué le développement invraisemblable que présentent par derrière comme par devant certaines femmes d'Orient[1], mais il est juste de dire que l'abus des sucreries et l'inaction systématique qui complètent leur régime agissent comme lipogènes plus encore que le couscous. Quoi qu'il en soit, on arrive facilement, par l'usage de cet aliment, à garnir les creux, et il m'a paru utile de signaler ici cette propriété thérapeutique qui peut avoir des applications intéressantes et devenir la base d'une cure de la maigreur.

Riz sec.

Quel est le meilleur riz ?

Les opinions sont partagées. Le riz de Novare est excellent, ceux de Charleston, de Calcutta sont également très bons, les autres viennent ensuite.

En France, on prise généralement peu le riz, parce qu'il est souvent mal préparé ; en effet, il n'est pas rare de voir servir sous ce nom une substance agglutinée, colloïdale qui, en réalité, n'a rien d'appétissant.

Voici comment il faut le préparer.

Lavez d'abord le riz à l'eau tiède, sans le laisser tremper, puis jetez-le en pluie dans une grande casserole emplie aux trois quarts d'eau salée en ébullition (3 litres d'eau et 30 grammes de sel gris pour 250 grammes de riz).

La cuisson doit être faite en casserole découverte et durer de 10 à 30 minutes suivant la nature du riz employé (le riz du Piémont est l'un de ceux qui cuisent le plus vite), et l'eau doit bouillir suffisamment fort pendant toute la durée de la cuisson pour soulever et agiter les grains de riz, afin de les empêcher de s'agglutiner entre eux et de s'attacher à la casserole. Pour arriver à reconnaître le moment psychologique où il est à point, il faut, à mesure que la cuisson avance et surtout pendant les dernières minutes, prendre de temps en temps quelques grains de riz sur une cuiller et essayer leur résistance sous la dent. La pratique permettra bientôt, du reste, de se rendre compte du temps nécessaire et suffisant pour atteindre, avec le riz employé, le résultat voulu.

---

1. Ces énormes personnes, qui donnent l'impression d'oies engraissées pour la production de foies gras, ont, comme tous les obèses, en même temps qu'un poids global considérable, un poids spécifique inférieur à la moyenne ; c'est ainsi que j'en ai vu flotter à la surface de l'eau, dans le plus simple appareil, comme de monstrueuses vessies.

Quand le riz est cuit, c'est-à-dire lorsqu'il est tendre, bien qu'encore un peu ferme, mais non croquant, égouttez-le rapidement, étalez-le dans un grand plat, sur une épaisseur qui ne dépasse pas deux centimètres et faites-le sécher pendant quelques minutes à l'entrée d'un four, en le remuant une fois ou deux pour assurer la dessiccation de tous les grains. Le riz doit être sec, non rôti, ni croustillant, ce qui arriverait si on le laissait trop longtemps devant le four ; deux ou trois minutes en plus ou en moins ont une grande influence sur le résultat.

Dressez légèrement le riz en pyramide, en vous servant d'une spatule en bois que vous glisserez sous les grains pour les prendre, de façon à ne les tasser ni les casser.

Le riz ainsi apprêté accompagne très bien les plats à sauce.

Lorsqu'il est servi seul, on envoie en même temps, dans une saucière, soit du beurre fondu clair ou coloré, au goût, soit de la crème douce ou de la crème plus ou moins aigrie.

Riz aux cèpes.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de riz,
125 grammes de beurre,
60 grammes de cèpes secs,
sel, poivre.

Faites cuire le riz comme il est dit dans la formule du riz sec.

Lavez les cèpes à l'eau froide, laissez-les tremper pendant une heure ; pressez-les pour en exprimer tout excès d'eau et coupez-les en morceaux. Mettez-les avec le beurre dans une casserole, laissez-les cuire pendant un quart d'heure, ajoutez ensuite le riz, salez, poivrez au goût, mélangez bien en secouant pour éviter que le riz prenne couleur, puis servez.

Le riz aux cèpes est une excellente garniture convenant parfaitement avec le ragoût de mouton, les paupiettes de bœuf braisées, etc.



On apprêtera de même du riz aux morilles.

Riz au gras.

Pour six personnes prenez :

1 125 grammes de bon bouillon de bœuf ou de veau,
250 grammes de riz,

125 grammes de beurre,
125 grammes de moelle de bœuf,
50 grammes de fromage de Gruyère râpé (facultatif),
2 échalotes moyennes,
1 oignon moyen,
sel et poivre.

Hachez les échalotes et l'oignon.

Lavez le riz, laissez-le tremper ensuite dans de l'eau froide pendant une heure, essuyez-le, séchez-le dans un linge.

Mettez dans une casserole le beurre, la moelle, les échalotes, l'oignon ; faites cuire sans laisser roussir, passez au tamis, puis ajoutez le riz, mélangez bien, étalez le tout au fond de la casserole, arrosez avec quelques cuillerées de bouillon et chauffez en casserole découverte.

Dès que le bouillon sera absorbé, agitez de façon à détacher les grains de riz qui auraient pu adhérer au fond de la casserole ; mouillez de nouveau avec du bouillon et continuez ainsi jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

Pendant la cuisson, assaisonnez avec sel et poivre après avoir goûté, car l'assaisonnement à ajouter dépend de celui du bouillon employé.

Au dernier moment, ajoutez le fromage râpé, mélangez bien et servez.

Le riz doit être moelleux et les grains entiers, non crevés.



Ce riz au gras, qui est excellent par lui-même, peut être servi avec une garniture de truffes blanches, de morilles fraîches, de tomates farcies de champignons grillés, etc. Il accompagne très bien les cailles rôties ; il est parfait avec un salpicon de foies de volaille, crêtes et rognons de coq, champignons et truffes noires.

Riz au maigre.

Le riz au maigre doit être préparé d'une façon analogue à celle qui a été indiquée dans la formule précédente, mais avec les différences suivantes : laitances de poissons au lieu de moelle de bœuf, huile d'olive au lieu de beurre, bouillon de poisson au lieu de bouillon de bœuf ou de veau.



Le riz au maigre se marie bien avec les moules, les coquillages, les queues d'écrevisses, les escalopes de homard et de langouste.

On peut également servir au centre d'une couronne de riz au maigre un ragoût de coquillages et de crustacés.

Riz au beurre clarifié, à l'étouffée.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de riz,
100 grammes de beurre,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau,
jus de citron (facultatif),
sel blanc, poivre.

Lavez le riz à l'eau froide, puis faites-le blanchir pendant une dizaine de minutes dans l'eau salée avec le sel gris et aromatisée ou non avec du jus de citron. Rafraîchissez-le, égouttez-le.

Mettez le beurre dans une casserole, laissez-le fondre, écumez-le et filtrez-le pour le clarifier ; remettez-le sur le feu, chauffez, ajoutez le riz, salez et poivrez au goût ; achevez la cuisson au four doux, en casserole fermée, ce qui demande vingt-cinq minutes environ.

Le riz, ainsi préparé, se présente en grains isolés, plus ou moins gonflés, non dorés.

Le riz au beurre clarifié, à l'étouffée, peut être servi seul ou comme garniture. Il accompagne on ne peut mieux le bifteck à la poêle.

Riz sauté au beurre noisette.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de riz,
200 grammes de beurre,
45 grammes de sel gris,
3 litres d' eau,
sel blanc, poivre.

Lavez le riz sans le laisser tremper ; blanchissez-le pendant une dizaine de minutes dans l'eau salée avec le sel gris ; rafraîchissez-le, égouttez-le.

Mettez le beurre dans une sauteuse, laissez-le fondre, amenez-le à la couleur

noisette, ajoutez le riz, du sel blanc et du poivre au goût et faites-le sauter pendant une dizaine de minutes. Tout le beurre doit alors être absorbé.

Le riz sauté au beurre noisette se présente en grains non gonflés, fermes sans être croustillants, luisants et colorés par le beurre sans être dorés.

Il est excellent.

Riz à la vapeur.

On prépare le riz à la vapeur dans un appareil semblable à celui dans lequel on cuit le couscous.

On met dans le compartiment du bas du consommé bien assaisonné, de la viande de boucherie et de la volaille coupées en morceaux et revenues. Le compartiment du haut reçoit le riz lavé à l'eau froide et égoutté que l'on arrose de beurre fondu ou de bonne graisse de rôti ; on colore avec un peu de safran : on couvre l'appareil et on laisse cuire le riz à la vapeur du liquide pendant une heure.

On sert en même temps, mais à part, le riz et le ragoût.

Pain de riz.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de riz,
200 grammes de truffes,
15 grammes de sel,
1 litre 1/2 de lait,
4 œufs frais,
beurre,
madère.

Lavez le riz à l'eau froide, puis faites-le blanchir pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante ; rafraîchissez-le, égouttez-le.

Faites bouillir le lait, mettez dedans le riz, le sel et laissez cuire doucement pendant une heure environ de façon que les grains de riz restent entiers et en évitant qu'ils s'attachent à la casserole.

Brossez, lavez, séchez les truffes ; faites-les cuire dans du madère ; émincez-les en julienne.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Incorporez au riz, hors du feu, la julienne de truffes et les jaunes d'œufs, puis les blancs.

Mettez cet appareil dans un moule beurré, sans l'emplir.

Faites cuire au bain-marie au four, pendant une demi-heure environ.

Démoulez le pain de riz sur un plat et servez avec une sauce Périgueux.



On peut faire un pain de riz plus simple en supprimant les truffes et en remplaçant la sauce Périgueux par une sauce tomate.

Risotto.

Le risotto est un plat de riz à l'italienne qu'on prépare de façons plus ou moins analogues à celles indiquées pour le riz au gras ou le riz au maigre et pour l'épaule de pré-salé au risotto ; mais le fromage qui entre dans sa composition est toujours du parmesan.

Toutes les combinaisons signalées dans ces recettes lui sont applicables.



Le risotto à la milanaise est un risotto aromatisé avec du safran et additionné de champignons.



Le risotto à la napolitaine est un risotto à la purée de tomates[1] (200 grammes de purée de tomates pour 250 grammes de riz).



Le risotto à la piémontaise est un risotto aux truffes du Piémont.

Pilaf.

Le pilaf est une préparation de riz au gras, d'origine égyptienne, qui d'Egypte parvint en Perse et fut introduite en Europe par les Turcs.

1. Les purées de tomates d'Italie sont remarquables ; les meilleures sont celles de Naples et de Palerme.

Le pilaf primitif était apprêté au bouillon et à la graisse de mouton ; c'est ainsi que les gens du peuple le font encore dans la péninsule balkanique.

Dans la cuisine soignée, on remplace la graisse de mouton par du beurre et le bouillon de mouton par un bouillon fait avec du bœuf, du mouton et de la volaille.

Le riz employé est généralement du riz d'Égypte, à grains très allongés.

Voici une formule concrète de préparation d'un pilaf simple.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de bouillon de bœuf, mouton et volaille, dûment assaisonné,
250 grammes de riz d'Égypte,
175 grammes de beurre.

Lavez le riz à plusieurs reprises dans de l'eau chaude (le riz d'Égypte est généralement sale).

Faites bouillir le bouillon, jetez dedans le riz, laissez-le cuire jusqu'à absorption complète du liquide, sans qu'il s'attache à la casserole.

Faites fondre le beurre à la couleur noisette, versez-le sur le riz, couvrez, maintenez la casserole à une température modérée pendant une vingtaine de minutes, remuez de temps en temps pour éviter l'agglutination des grains, puis servez.

Les grains de riz doivent être isolés les uns des autres comme des grains de sable.



Les personnes qui aiment l'oignon pourront aromatiser le pilaf en faisant revenir dans le beurre un peu d'oignon.



On peut encore faire entrer dans le pilaf des aubergines, des tomates, des gombos, des petits pois, des piments, de l'ail, des raisins de Smyrne, etc.



Le pilaf est fréquemment servi avec de la viande de boucherie, surtout du mouton, ou avec de la volaille, du gibier, des crustacés, des mollusques.

Lorsqu'il est servi avec de la viande on y met généralement moins de beurre que lorsqu'il est servi seul.

Croquettes de riz au fromage blanc.

Prenez du bon fromage blanc, égouttez-le, pressez-le dans un linge pour en exprimer tout liquide. Mettez-le dans une terrine, ajoutez-y des œufs, du jambon maigre et du persil hachés, du parmesan râpé, salez et poivrez au goût. Mélangez de façon à obtenir une pâte compacte que vous partagerez en boulettes d'un centimètre et demi de diamètre environ.

Faites cuire du riz au gras dans lequel vous incorporerez du parmesan râpé; laissez-le refroidir.

Enrobez chaque boulette de fromage dans une couche de riz, roulez en croquettes. Passez ces croquettes successivement dans de la farine, dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain rassis tamisée; faites-les frire dans de la friture chaude.

Dressez les croquettes sur un plat couvert d'une serviette, décorez avec du persil frit et servez.

Pommes de terre frites.

La préparation des pommes de terre frites est l'enfance de l'art.

Les meilleures pommes de terre à frire sont les pommes de terre dites de Hollande.

Après les avoir épluchées, on les coupe, à volonté, en quartiers plus ou moins gros, en rondelles plus ou moins épaisses, en julienne plus ou moins fine (pommes de terre paille), en copeaux (pommes de terre Chip); on les lave, on les essuie dans un linge, puis on les plonge dans un grand bain de friture chaude de graisse ou d'huile. Au bout de quelques minutes de cuisson, on agite le bain pour régulariser la température; dès que les pommes de terre surnagent, elles sont cuites; lorsqu'elles sont dorées à souhait, on les retire avec une écumoire, on les saupoudre de sel et on les sert aussitôt.

La durée de la cuisson varie de huit à douze minutes, suivant que les pommes de terre sont coupées en morceaux plus ou moins minces et qu'on les aime plus ou moins rissolées et croquantes.

Les pommes de terre frites peuvent être servies seules, avec ou sans sauce, ou comme garniture.

Pommes de terre Chip.

Pelez des pommes de terre, débitez-les, au rabot, en tranches aussi minces que possible, lavez-les à l'eau courante, en les remuant, jusqu'à ce que l'eau reste claire.

Égouttez-les, séchez-les dans une serviette, puis plongez-les par dix ou douze tranches, pas davantage, dans un grand bain de friture bouillante : elles cuiront presque instantanément et deviendront croustillantes sans se colorer.

Retirez-les de la friture avec une écumoire, salez-les et servez-les aussitôt.

Par suite de leur peu d'épaisseur et par le fait du lavage qu'elles ont subi, les pommes de terre Chip ont perdu une forte proportion de fécule et le peu qui en reste s'est transformé en dextrine ou amidon soluble, d'où leur grande digestibilité.

Les pommes de terre Chip ont un goût exquis : elles constituent une jolie garniture pour toutes sortes de viandes.

C'est un aliment de choix pour diabétiques.

Pommes de terre soufflées.

Les pommes de terre soufflées paraissent rarement sur les tables de famille, leur exécution ayant la réputation d'être compliquée et difficile à réaliser autre part que dans les cuisines des restaurants. En réalité, leur préparation est facile.

Les conditions nécessaires et suffisantes pour les réussir sont les suivantes :

1° employer des pommes de terre de Hollande à peau très fine ;

2° avoir deux bains de friture fraîche, à des températures différentes ;

3° faire l'opération en trois temps : un temps de cuisson et deux temps de soufflage.

L'outillage se compose d'une poêle à anses, d'une poêle à manche ou poêle à frire, dite coupe lyonnaise, d'une écumoire et d'un panier à manche en fils métalliques.

Comme friture, on peut prendre du saindoux ; je préfère un mélange de 50 pour 100 de saindoux et 50 pour 100 de graisse de rognon de bœuf.

Passons à l'exécution.

Pelez les pommes de terre, coupez-les uniformément en tranches de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs en argent, essuyez-les.

Pour 500 grammes de pommes de terre prêtes à être employées, mettez, dans une poêle à anses d'une capacité de 5 litres, 2 kilogrammes de friture que vous amènerez à la température de la graisse qui commence à fumer légèrement, et, dans une poêle à manche d'une capacité de 2 litres, 1 kilogramme de friture que vous amènerez à la température plus élevée de la graisse franchement fumante.

Plongez une à une les tranches de pommes de terre dans le grand bain de friture, en évitant qu'elles se touchent, laissez-les cuire en les agitant doucement dans le bain et en entretenant toujours la même température. Au bout de 7 à 8 minutes, elles monteront à la surface, retournez-les, laissez-les cuire encore pendant une minute, enlevez-les alors une à une avec l'écumoire et jetez-les aussitôt dans la poêle à manche. Elles se souffleront presque instantanément, mais cette soufflure n'est que transitoire et, si l'on continuait l'opération pour la consolider, les parties minces brûleraient. Pour éviter cet inconvénient, retirez-les avec l'écumoire l'une après l'autre dès qu'elles ont subi cette première soufflure, mettez-les ensemble à égoutter dans le panier ; elles ne tarderont pas à se dégonfler et à s'agglutiner.

Ces deux premiers temps de l'opération peuvent être exécutés d'avance sans aucun inconvénient.

Quelques minutes avant de servir, réunissez les deux bains de graisse dans la poêle à anses et portez la friture à la température de la graisse fumante. Plongez dedans le panier, retournez-le, les tranches de pommes de terre se sépareront les unes des autres ; vous les y aiderez du reste au besoin en les tourmentant avec l'écumoire à plat ; elles se gonfleront à nouveau et monteront à la surface, soufflées définitivement ; c'est le troisième et dernier temps de l'opération.

Sortez-les de la friture, égouttez-les, salez-les et servez-les sur un plat garni d'une serviette.

Les pommes de terre soufflées sont une garniture de choix pour viandes grillées.

Les proportions indiquées sont suffisantes pour trois personnes.

Théoriquement, deux temps sembleraient devoir suffire, le premier pour la cuisson, le deuxième pour le soufflage, comprenant la concentration de la vapeur d'eau, le gonflement des tranches sous l'influence de la pression de cette vapeur et la solidification de la croûte ; mais il faudrait pour cela que toutes les tranches fussent absolument identiques les unes aux autres. Or, pratiquement, cela ne peut avoir lieu que si les pommes de terre sont équarries et débitées à la machine.

Avec des pommes de terre coupées à la main, si l'on opère en deux temps, on a le plus souvent des inégalités dans la cuisson et dans la soufflure. C'est pourquoi il est bon de faire le soufflage en deux temps. Dans le premier temps, on donne à la surface une certaine imperméabilité tout en lui conservant une élasticité suf-

fisante et l'on brise les adhérences moléculaires en faisant souffler la pomme de terre une première fois. Puis, pour protéger les parties minces, on retire les tranches du bain dès qu'elles ont été soufflées une première fois, on les laisse se reposer, se ramollir un peu; elles sont alors prêtes à supporter uniformément le deuxième temps pendant lequel elles se gonflent à nouveau et se solidifient à la surface, ce qui assure la permanence de la soufflure ; on n'a ainsi ni incuits, ni parties brûlées.

Pommes de terre sautées.

Les procédés employés pour la préparation des pommes sautées peuvent être groupés en deux classes, suivant qu'on opère avec des pommes de terre cuites ou avec des pommes de terre crues. Lorsqu'on emploie des pommes de terre cuites, soit à l'eau, soit à la vapeur, il est préférable de les faire sauter alors qu'elles sont chaudes, car elles absorbent mieux les corps gras.

On peut faire sauter des pommes de terre cuites ou crues dans du beurre, de l'huile, de la graisse, soit seules, soit avec d'autres substances, notamment des oignons (pommes de terre à la lyonnaise), des champignons, des truffes, etc.

Voici une formule de pommes de terre sautées à la graisse, avec des poireaux.

Pour quatre personnes prenez :

600 grammes de pommes de terre de Hollande, épluchées et taillées en morceaux pouvant fournir des tranches régulières,
300 grammes de poireaux (le blanc seulement),
130 grammes de beurre,
125 grammes de panne fraiche,
10 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
5 grammes de persil haché.

Lavez les pommes de terre, coupez-les en tranches minces avec un couteau à légumes, mettez-les dans un torchon épais avec le sel gris pilé, secouez-les légèrement, laissez-les en contact avec le sel pendant une dizaine de minutes pour leur faire rendre tout excès d'eau ; essuyez-les ensuite.

Coupez le blanc des poireaux en lames très minces.

Faites fondre la panne dans une poêle ou dans une sauteuse, sur un feu doux ; passez la graisse ; activez le feu et, lorsque la graisse sera suffisamment chaude, mettez dedans les pommes de terre et faites-les sauter de façon à les amener à être uniformément dorées et flexibles sous le doigt. Le temps moyen nécessaire pour

arriver à ce résultat est une vingtaine de minutes, pendant lesquelles on fait sauter les pommes de terre six fois.

Faites dorer les poireaux dans 100 grammes de beurre, de façon à leur donner une teinte semblable à celle des pommes sautées.

Mélangez poireaux et pommes de terre, ces dernières ne doivent pas attendre ; égouttez tout excès de graisse et de beurre, assaisonnez avec le sel blanc, saupoudrez de persil haché, ajoutez le reste du beurre, laissez-le fondre et servez.

Pommes de terre rissolées au beurre.

Les pommes de terre rissolées sont des pommes de terre sautées, cuites à petit feu.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre nouvelles, petites et épluchées,
125 grammes de beurre,
sel.

Prenez une sauteuse suffisamment large pour que les pommes de terre puissent y tenir toutes sur une seule couche ; mettez dedans le beurre ; lorsqu'il est chaud, ajoutez les pommes de terre, laissez-les cuire pendant une heure à petit feu, à découvert, sans que le beurre noircisse, et en les faisant fréquemment sauter. Salez à la fin de la cuisson.

Au bout d'une heure, tout le beurre doit être absorbé. Servez aussitôt.

Ces pommes de terre, imbibées de beurre, croustillantes à l'extérieur, moelleuses jusqu'au cœur, sont délicieuses.

Pommes de terre sautées ou pommes de terre rissolées, à la sauce.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre,
210 grammes de beurre,
200 grammes de crème épaisse,
15 grammes de vinaigre de vin,
10 grammes de fines herbes hachées,
10 grammes de sel blanc,
ail.

Faites sauter ou rissoler les pommes de terre dans 150 grammes de beurre, ne les salez pas.

En même temps, préparez la sauce.

Mettez le reste du beurre dans une casserole, laissez-le fondre, ajoutez-y plus ou moins d'ail haché, au goût, chauffez doucement pendant quelques instants, passez ; puis incorporez au beurre aromatisé la crème, le vinaigre, les fines herbes hachées, le sel, chauffez encore, mélangez bien et versez cette sauce sur les pommes de terre sautées ou rissolées, dressées dans un plat.



On peut accommoder de même les fonds d'artichauts, les raves et les salsifis sautés.

Pommes de terre à la crème.

Faites cuire des pommes de terre à petit feu dans un diable Rousset, en retournant fréquemment le diable ; pelez-les, salez-les et servez-les telles quelles, en faisant passer en même temps une saucière de belle crème épaisse et froide.

Chaque bouchée de pomme de terre doit être accompagnée d'un peu de crème ; le mélange produit une sensation agréable.

La préparation est particulièrement bonne avec des pommes de terre nouvelles fraîchement récoltées.

Pommes de terre Anna.

Les pommes de terre Anna sont des pommes de terre au beurre, cuites au four, à l'étouffée.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre[1],
350 grammes de beurre,
20 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre en poudre.

1. Les meilleures pommes de terre pour cette préparation sont les pommes de terre dites de Cavaillon ; les pommes de terre dites de Hollande conviennent aussi.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches minces au rabot ou avec un couteau à légumes, lavez-les dans de l'eau froide, égouttez-les, séchez-les dans un linge.

Faites fondre le beurre et clarifiez-le en enlevant l'écume qui surnage.

Prenez un moule cylindrique en cuivre, à parois et à fond épais, ayant 155 millimètres de diamètre et 75 millimètres de hauteur, beurrez-le au pinceau, mettez au fond une rondelle de papier parcheminé bien beurré, cela aidera au démoulage ; disposez dans le moule les tranches de pommes de terre en les faisant chevaucher les unes sur les autres (comme les tranches de pomme dans le dessus des flans messins), en commençant par le fond, continuant par les parois, le long desquelles vous placerez les tranches verticalement, et terminant par l'intérieur. Arrosez au fur et à mesure de l'opération avec les trois quarts du beurre clarifié, salez et poivrez.

Couvrez le moule avec son couvercle, mettez-le au four doux. Quand la masse se sera un peu affaissée, ajoutez le reste du beurre en plusieurs fois[1], jusqu'à la fin de la cuisson, qui dure en tout une heure. Démoulez, enlevez le papier et servez.

Les pommes de terre Anna se présentent sous la forme d'un gâteau ferme et doré à la surface, tendre et fondant à l'intérieur. Elles forment un très joli entremets de légumes. Elles peuvent également être servies comme garniture avec une pièce de bœuf rôti, une selle de mouton, un gigot d'agneau, etc.



En remplaçant les tranches de pommes de terre par des pommes de terre paille, on obtient un gâteau plus croustillant encore, qui a reçu le nom de pommes de terre Champs-Élysées.



En ajoutant du fromage râpé aux pommes de terre Anna, on obtient les pommes de terre Voisin.



En mélangeant aux pommes de terre Champs-Élysées une julienne de truffes, on aura les pommes de terre des gourmands.

---

1. Il est bon de mettre le beurre en plusieurs fois, autrement une partie déborderait pendant la cuisson.

Pommes de terre Georgette.

Les pommes de terre Georgette sont des pommes de terre farcies au maigre.

Prenez de belles pommes de terre de Hollande, pelez-les, lavez-les, essuyez-les et faites-les cuire au four.

Fendez-les par le côté au quart de leur épaisseur pour former couvercle ; évidez-les en laissant seulement quelques millimètres de pulpe, puis emplissez les creux avec un salpicon de queues d'écrevisses, huîtres, champignons, truffes et sauce Nantua serrée. Rabattez le couvercle sur la garniture ; dressez les pommes de terre sur un plat garni d'une serviette et servez.

C'est un délicieux hors-d'œuvre chaud.

Pommes de terre Léontine.

Les pommes de terre Léontine sont des pommes de terre farcies au gras et gratinées.

Apprêtez des pommes de terre comme dans la formule précédente ; emplissez les vides avec un salpicon de rognons de coq, blanc de volaille, ris de veau, langue à l'écarlate et sauce suprême endeuillée d'un hachis de truffes. Rabattez le couvercle sur la garniture ; dressez les pommes de terre dans un plat de service allant au feu, saupoudrez-les de fromage râpé et faites-les gratiner au four.

Les pommes de terre Léontine, excellent hors-d'œuvre chaud, peuvent aussi être servies comme entremets de légumes.

Pommes de terre au jus.

Pour trois personnes prenez :

600 grammes de belles pommes de terre de Hollande,
250 grammes de jus de viande deux fois plus salé que du bouillon ordinaire,
100 grammes de beurre.

Pelez les pommes de terre, laissez-les entières si elles sont petites, coupez-les en tranches si elles sont grosses, puis mettez-les avec le jus dans un plat allant au feu et de dimensions convenables pour qu'elles baignent dans le jus.

Faites cuire au four, en arrosant fréquemment.

Lorsque les pommes de terre ne sont plus couvertes par le jus, ajoutez le beurre par petits morceaux et continuez la cuisson.

Au bout d'une heure un quart à une heure et demie la cuisson est complète ; les pommes de terre, souples au toucher, sont moelleuses à l'intérieur, dorées et croustillantes à l'extérieur ; elles ont absorbé tout le jus et tout le beurre.

Pommes de terre au gratin.

Voici trois formules très différentes de pommes de terre au gratin.

1° *Au bouillon.*

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre pelées et émincées en tranches,
400 grammes de bouillon,
200 grammes de fromage de Gruyère en lames,
80 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
chapelure.

Beurrez un plat allant au feu, mettez dedans des couches alternées de tranches de pommes de terre crues, de lames de gruyère et de petits morceaux de beurre, salez, poivrez, terminez par du fromage ; mouillez avec le bouillon sans couvrir la couche supérieure de fromage, saupoudrez de chapelure et faites cuire au four, à petit feu, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé, ce qui demande une heure environ.

2° *A la vapeur et à la crème.*

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre pelées,
200 grammes de crème,
80 grammes de beurre,
50 grammes de parmesan,
50 grammes d' oignons,
30 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,

5 grammes de sel,
5 grammes de persil haché,
1 gramme de poivre,
mie de pain rassis tamisée.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.

Épluchez les oignons, hachez-les, faites-les fondre doucement dans 50 grammes de beurre, puis ajoutez la farine, mélangez sans laisser prendre couleur ; mettez ensuite la crème, la glace de viande, le sel, le poivre, le persil et laissez mijoter pendant cinq minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en tranches, disposez-les par couches dans un plat beurré, en séparant chaque couche de ses voisines par un peu de parmesan râpé, arrosez avec la sauce, terminez par une couche de fromage, saupoudrez de mie de pain, mettez dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four pendant une vingtaine de minutes.

3° *Aux œufs.*

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre pelées et coupées au rabot,
300 grammes de lait,
100 grammes de crème,
80 grammes de beurre,
10 grammes de sel,
1 gramme de poivre (facultatif),
3 œufs frais.

Faites bouillir le lait.

Beurrez un plat de service allant au feu, disposez dedans les pommes de terre, en couches séparées les unes des autres par de petits morceaux de beurre, salez, poivrez, mouillez avec le lait et faites cuire au four, à petit feu, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.

Battez les œufs avec la crème, versez le tout sur les pommes de terre et finissez la cuisson doucement au four.

Servez dans le plat.



Dans le gratin dauphinois, on fait cuire les pommes de terre avec du lait dans lequel on a battu des œufs.

Pommes de terre aux harengs salés, à la crème.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes de terre[1],
500 grammes de crème épaisse,
250 grammes de beurre,
2 beaux harengs de Hollande laités, salés,
lait,
sel et poivre.

Mettez les harengs à dessaler dans du lait, puis levez-en les filets et coupez-les en dés.

Travaillez les laitances avec la crème.

Faites blanchir les pommes de terre dans de l'eau salée bouillante, coupez-les en tranches pendant qu'elles sont encore chaudes.

Disposez les tranches de pommes de terre dans un plat foncé de 125 grammes de beurre, placez sur chacune d'elles un morceau de hareng, masquez-les avec la crème, mettez au-dessus le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four pendant une heure.

Croquettes de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre à chair jaune,
125 grammes de beurre,
6 jaunes d'œufs frais,
1 blanc d'œuf frais,
mie de pain rassis tamisée,
sel, poivre,
muscade, au goût.

Faites cuire les pommes de terre, bien lavées, en robe de chambre dans de l'eau salée, séchez-les à l'entrée du four, pelez-les et passez-les au tamis.

Mettez la purée dans une casserole avec le beurre, du sel, du poivre au goût,

1. Les meilleures pommes de terre pour cet usage sont les pommes de terre dites « marchand de vin ».

ajoutez un peu de muscade si vous l'aimez, chauffez en tournant, puis incorporez-y, hors du feu, les jaunes et le blanc d'œufs.

Divisez la masse en parties égales, du poids de 50 à 60 grammes, moulez-les en forme de bouchon, de poire ou de boule un peu aplatie; passez-les dans du blanc d'œuf battu, puis roulez-les dans de la mie de pain rassis tamisée et faites-les frire à pleine friture très chaude pendant 5 à 6 minutes. Servez-les aussitôt cuites.



Comme variante, on pourra mélanger à l'appareil ci-dessus, par kilogramme, 250 à 300 grammes de pâte à pets de nonne ou de pâte à chou, très ferme, sans sucre ; on fera de l'ensemble des croquettes allongées qu'on finira comme précédemment.

Pommes de terre duchesse.

Les pommes de terre duchesse sont d'excellentes croquettes de pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de pommes de terre,
300 grammes de beurre,
60 grammes de crème épaisse,
40 grammes de parmesan râpé,
4 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire à l'eau salée sans qu'elles se défassent. Égouttez-les, séchez-les, passez-les au tamis ; ajoutez-y 80 grammes de beurre, la crème, le parmesan et les jaunes d'œufs ; salez et poivrez au goût ; mélangez bien.

Avec cet appareil, moulez des boulettes de la grosseur d'une noisette, que vous ferez cuire dans le reste du beurre de façon qu'elles soient croustillantes et bien dorées.

Les pommes de terre duchesse sont servies comme entremets de légumes ou comme garniture.

Beignets de pommes de terre.

Pelez des pommes de terre, râpez-les. Égouttez bien la pulpe, puis ajoutez-y du persil haché, du sel et du poivre.

Préparez une pâte à frire légère (250 grammes de pâte pour 1 kilogramme de pulpe égouttée), incorporez-la à la pulpe de pommes de terre ; mélangez bien.

Prenez des petites boulettes du mélange avec une cuiller (une petite cuiller ronde convient parfaitement) ; jetez-les dans de la friture bouillante ; laissez-les cuire pendant une dizaine de minutes.

Enlevez les boulettes avec une écumoire, dressez-les entourées d'un cordon de persil frit sur un plat garni d'une serviette et servez.

Ces beignets sont un excellent entremets de légumes et une très bonne garniture pour pièces de viande rôtie ou grillée.

Soufflé de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes de terre farineuses,
175 grammes de crème épaisse,
65 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
4 œufs frais,
farine ou mie de pain rassis tamisée.

Lavez les pommes de terre, essuyez-les, faites-les cuire au four ou au diable Rousset.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige ferme.

Beurrez un moule cylindrique de 17 centimètres de diamètre avec 25 grammes de beurre, saupoudrez avec un peu de farine ou de mie de pain rassis tamisée.

Videz les pommes de terre cuites avec une cuiller, passez rapidement la pulpe au tamis dans une casserole et travaillez-la sur le coin du fourneau avec le reste du beurre, ajoutez ensuite le sel, les jaunes d'œufs et la crème ; travaillez bien la pâte, puis incorporez-y d'abord la moitié des blancs battus en soulevant simplement la masse et en la déplaçant avec une large spatule, ensuite l'autre moitié en opérant toujours de la même manière pour que l'appareil ne tombe pas.

Versez l'appareil dans le moule et faites cuire au four doux. Le soufflé montera beaucoup au début, puis il se tassera en prenant de la consistance.

La cuisson demande une demi-heure environ. On reconnaît qu'elle est à point lorsque les bords du soufflé se détachent du moule : à ce moment, il résiste à la pression du doigt tout en présentant une certaine élasticité.

Sortez le moule du four, attendez pendant quelques minutes : cela facilitera le démoulage.

Démoulez le soufflé sur un plat et servez aussitôt.

Purée de pommes de terre.

La meilleure formule pour préparer la purée de pommes de terre est, à mon avis, la suivante :

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre farineuses, pelées,
500 grammes de beurre frais, très fin,
10 grammes de sel.

Saupoudrez les pommes de terre avec le sel, faites-les cuire à la vapeur, passez-les au presse-purée dans un plat tenu au chaud, incorporez-y le beurre, mélangez intimement, goûtez, ajoutez du sel s'il est nécessaire et servez aussitôt.



Comme variante, on pourra préparer de la façon suivante une purée de pommes de terre moins coûteuse et cependant très bonne.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre farineuses, pelées,
250 grammes de lait,
150 grammes de beurre,
10 grammes de sel.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, comme ci-dessus, mettez-les dans une casserole sur le feu et écrasez-les comme il faut avec une fourchette en y incorporant le beurre, ajoutez ensuite, par petites quantités, le lait que vous aurez fait bouillir, tout en fouettant la purée jusqu'à ce qu'elle soit devenue parfaite-

ment homogène et mousseuse. Goûtez, salez encore un peu si vous le jugez bon et servez.

Purée de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux.

Le cerfeuil bulbeux, à saveur aromatique et sucrée, se marie bien avec la pomme de terre.

Voici un exemple d'association de ces deux légumes.

Pour dix à douze personnes prenez :

1 500 grammes de cerfeuil bulbeux,
750 grammes de pommes de terre,
500 grammes de beurre,
250 grammes de crème épaisse,
sel.

Pelez et lavez les pommes de terre et le cerfeuil bulbeux : faites-les cuire séparément à la vapeur ; passez-les ensemble au presse-purée ; incorporez-y le beurre, la crème et du sel ; travaillez bien ; chauffez sans faire bouillir, puis versez la purée dans un légumier et servez.

La purée de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux est servie comme entremets de légumes et comme garniture, notamment avec des rôtis de venaison. Elle remplace avantageusement la classique et monotone purée de marrons.



On peut varier au goût les proportions de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux, ainsi que celle du beurre et de la crème.



On peut aussi supprimer complètement les pommes de terre et ne préparer qu'une purée de cerfeuil bulbeux ; on aura ainsi une purée plus douce, également très bonne.

Purée de pommes de terre et de haricots verts.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre,
500 grammes de haricots verts fins,
275 grammes de beurre,
250 grammes de lait,
15 grammes de sel,
1 gramme de poivre.

Épluchez les haricots verts, lavez-les, faites-les cuire au four, à l'étouffée, avec 125 grammes de beurre, la moitié du sel et du poivre ; passez-les en purée.

En même temps, faites cuire à la vapeur les pommes de terre pelées, passez-les en purée, ajoutez-y le reste du beurre, le reste du sel et du poivre, mélangez bien ; mouillez avec le lait que vous aurez fait bouillir et que vous incorporerez à la purée par petites quantités, en la fouettant jusqu'à ce qu'elle soit devenue mousseuse.

Réunissez purée de pommes de terre et purée de haricots ; mélangez-les intimement au fouet et servez.

C'est original et bon.

Purée de pommes de terre et de céleri-rave, à la mayonnaise.

La purée de pommes de terre et de céleri-rave à la mayonnaise peut être servie soit comme entremets de légumes, soit comme salade.

Dans les deux cas, la proportion des légumes n'a rien d'absolu et, suivant le goût, on peut mettre plus ou moins de l'un ou de l'autre. Deux tiers de céleri pour un tiers de pommes de terre donnent un mélange qui plaît généralement : dans le cas où il paraîtrait trop doux, on augmenterait la proportion des pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez, par exemple :

600 grammes de céleri-rave,
300 grammes de pommes de terre,
20 grammes de sel gris,
2 litres d'eau,
1 œuf dur,

sauce mayonnaise au citron,
sel blanc,
poivre fraîchement moulu.

Faites cuire le céleri dans l'eau assaisonnée avec le sel gris, les pommes de terre à la vapeur.

Coupez l'œuf en petits morceaux, puis passez au tamis, à l'aide d'un pilon en bois, céleri, pommes de terre et œuf ; vous obtiendrez ainsi une purée dont vous compléterez l'assaisonnement à votre goût avec du sel blanc et du poivre.

Laissez refroidir la purée et masquez-la avec une bonne mayonnaise au jus de citron.

Comme entremets de légumes, la purée peut être servie telle quelle, ou décorée avec des rondelles de truffes cuites au naturel.

Comme salade, il convient d'y ajouter quelques cœurs de laitue passés au jus de citron.

Dans les deux cas, le plat n'est pas banal et il est bon.

Patate.

La patate, originaire de l'Inde, est aujourd'hui l'objet d'une culture importante dans tous les pays chauds et en France même, dans la région méditerranéenne.

C'est un tubercule de la famille des Convolvulacées, à chair tendre et un peu sucrée. Il en existe plusieurs variétés : rouge, blanche, jaune, violette.

Tous les procédés de cuisson de la pomme de terre peuvent s'appliquer à la patate.

Les variétés rouge et violette conviennent spécialement pour les entremets sucrés.

Topinambours.

Les topinambours sont des plantes originaires de l'Amérique du Sud, de la famille des Composées.

On emploie en cuisine leurs rhizomes tuberculeux qui ont une saveur douce avec un goût rappelant celui de l'artichaut.

Le procédé de cuisson le plus recommandable pour les topinambours est la cuisson au four qui leur enlève leur excès d'eau.

On peut les apprêter au beurre, à la crème, à la béchamel, au jus, en purée, les faire frire, etc.

Purée de marrons.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de marrons,
150 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
15 grammes de sel,
1 litre de lait ou d'eau, au goût.

Echaudez les marrons, épluchez-les, faites-les cuire dans le lait ou dans l'eau avec le sel ; la cuisson demande une demi-heure en moyenne. Passez-les au tamis dans une casserole tenue au chaud, ajoutez-y le beurre et la crème par petites quantités, sans faire bouillir et en remuant constamment. Goûtez et servez.

La purée de marrons est une excellente garniture pour viandes blanches telles que l'agneau, le veau, pour l'oie, la dinde et les venaisons.

Fèves fraîches.

Les fèves fraîches sont un excellent légume qu'on peut présenter :

1° en hors-d'œuvre. Toutes jeunes, crues et fraîchement écossées, servies avec du beurre frais.

2° à l'anglaise. Fraîchement écossées, cuites à l'eau salée, égouttées et servies telles quelles, sous une serviette, comme des pommes de terre en robe de chambre. Accompagnement de beurre frais.

3° au beurre. Écossées et débarrassées de leur peau au moment de les apprêter, on les fait cuire dans de l'eau salée, parfumée avec un bouquet de sarriette. Lorsqu'elles sont cuites, on les égoutte bien, puis on leur incorpore du beurre fin qu'on laisse simplement fondre et on saupoudre de sarriette hachée.

4° à la crème. Après avoir fait cuire les fèves comme ci-dessus et les avoir bien égouttées, les additionner de bonne crème épaisse au lieu de beurre et les saupoudrer de sarriette hachée.

5° en purée. Après les avoir fait cuire à l'eau salée parfumée avec de la sarriette, les accommoder comme une purée de pommes de terre.

Petits pois.

Les procédés classiques de préparation des petits pois sont les suivants :
à l'anglaise, en les arrosant ensuite de beurre fondu ;
à la française, cuits avec de l'oignon dans de l'eau salée, puis sucrés plus ou moins et servis avec une sauce au beurre liée à la farine :
aux laitues, avec liaison à la crème et au jaune d'œuf ;
au lard ;
à l'étouffée, au beurre, comme dans la potée fermière.

Voici trois nouvelles et délicieuses façons de les accommoder.

A. — Pour quatre personnes prenez :

2 kilogrammes de petits pois en cosses, jeunes et de bonne qualité, pouvant donner environ un litre de petits pois écossés,
250 grammes de carottes pelées (le rouge seulement),
100 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
5 grammes de sel blanc,
1 cœur de laitue haché,
1 oignon,
bouquet de persil,
sucre en poudre.

Ecossez les pois, réservez 100 grammes de cosses vertes, tendres, sans taches, débarrassées de leur pellicule intérieure, coriace, et des extrémités.

Mettez dans une casserole le beurre, les carottes coupées en petits morceaux, les cosses réservées, couvrez et faites cuire à petit feu pendant un quart d'heure : ajoutez ensuite les petits pois, la laitue, l'oignon, le bouquet de persil, le sel, du sucre au goût et continuez la cuisson à feu doux pendant une heure.

Enlevez l'oignon, le bouquet, liez la sauce avec la crème et servez.

Lorsque les petits pois sont de très bonne qualité, les carottes et les cosses suffisent généralement pour assurer le degré voulu de sucrage.

B. — Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de carottes,
200 grammes de crème,
100 grammes de beurre.

5 grammes de sel blanc,
1 litre de petits pois fraîchement écossés,
2 bottillons de pointes d'asperges,
1 oignon,
bouquet de persil,
sucre en poudre.

Mettez dans une casserole le beurre, les carottes coupées en gros morceaux, couvrez et faites cuire à petit feu pendant un quart d'heure ; ajoutez ensuite les petits pois, l'oignon, le bouquet, le sel, du sucre au goût : continuez la cuisson à feu doux pendant une heure.

En même temps, faites cuire les pointes d'asperges dans de l'eau salée ; égouttez-les ; passez-les en purée.

Retirez les carottes, l'oignon, le bouquet de la casserole, mélangez aux petits pois la purée d'asperges et la crème, chauffez sans laisser bouillir, puis servez dans un légumier.

C. — Enfin, je signalerai les petits pois à la graisse d'ortolans.

S'il vous arrive un jour de faire rôtir une douzaine d'ortolans enveloppés pudiquement chacun dans une simple feuille de vigne et enfilés par côté sur une baguette de coudrier, recueillez soigneusement le jus de la lèchefrite et faites cuire dedans pendant quelques minutes seulement 250 grammes de petits pois nouveaux, très jeunes et très fins. La graisse des ortolans leur communiquera un parfum inoubliable.

Ce n'est pas un procédé courant, je n'ai pas besoin de le dire, mais essayez-le à l'occasion. C'est exquis.

Pois chiches aux épinards.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de pois chiches d'Espagne,
500 grammes d' épinards,
8 amandes ou 8 noisettes,
1 belle tomate,
1 œuf dur,
huile d'olive,
ail,
persil,
safran ou cannelle,
poivre ou paprika,
sel.

Mettez les pois à tremper pendant 24 heures dans une assez grande quantité d'eau salée. Égouttez-les ; puis, après les avoir mis dans de l'eau froide salée, portez l'eau à l'ébullition et laissez cuire à petits bouillons.

Faites revenir dans de l'huile d'olive la tomate concassée, l'ail et le persil ; versez le tout dans la casserole où cuisent les pois.

Pilez dans un mortier les amandes ou les noisettes avec le jaune de l'œuf dur, ajoutez du safran ou de la cannelle au goût, du paprika ou du poivre. Hachez le blanc de l'œuf et incorporez-le avec le mélange pilé aux pois dont vous achèverez la cuisson.

Passez le jus de cuisson des pois, faites cuire dedans les épinards, égouttez-les, concentrez le liquide.

Disposez dans un plat des couches alternées de pois chiches et d'épinards, arrosez avec un peu de jus de cuisson concentré et servez.



On pourra faire gratiner le plat. Il suffira pour cela d'en saupoudrer la couche supérieure avec de la mie de pain rassis tamisée ou avec un mélange de mie de pain et de fromage de Gruyère râpé, de placer par-dessus quelques petits morceaux de beurre, puis de pousser au four.

Haricots verts.

Les procédés classiques de préparation des haricots verts sont les suivants :

à l'anglaise, arrosés de beurre fondu :

sautés au beurre, rissolés ou non, après avoir été blanchis dans de l'eau salée bouillante ;

à la poulette ;

au jus ;

à l'étouffée, au beurre, comme dans la potée fermière ;

en salade.

Haricots verts à la crème.

On peut accommoder les haricots verts à la crème de différentes manières.

A. — A la crème fraîche.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de haricots verts fins,
150 grammes de crème,
60 grammes de beurre,
5 grammes de persil haché,
5 grammes de sel blanc,
3 grammes de poivre.

Faites cuire les haricots à découvert dans 3 litres d'eau additionnée de 15 grammes de sel gris ; retirez-les dès qu'ils sont flexibles sous les doigts ; égouttez-les.

Mettez dans une casserole le beurre, les haricots, la crème, le persil, le sel, le poivre, chauffez, mélangez bien, puis servez.

B. — A la crème aigrie.

Remplacer dans la formule précédente la crème fraîche par de la crème légèrement aigrie et ajouter de la glace de viande.

C. — A la crème, à l'étouffée.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de haricots verts fins,
150 grammes de bouillon,
100 grammes de crème,
90 grammes de beurre,
10 grammes d' oignon haché fin,
7 grammes de farine,
5 grammes de persil haché fin,
sel et poivre.

Mettez dans une marmite en porcelaine, allant au feu, 60 grammes de beurre, les haricots, le persil et l'oignon ; mélangez ; fermez la marmite et faites cuire au four, à l'étouffée, pendant un quart d'heure. Mouillez ensuite avec le bouillon ; assaisonnez avec sel et poivre en tenant compte du degré d'assaisonnement du bouillon ; continuez la cuisson à tout petit feu, comme précédemment, pendant une heure et demie. Maniez le reste du beurre avec la farine, ajoutez-le aux haricots et laissez cuire encore pendant une demi-heure. Quelques minutes avant la fin, incorporez la crème et servez.



On pourra apprêter de mêmes manières des haricots mange-tout.

Haricots écossés.

Les haricots écossés (blancs, rouges, panachés, etc. et les flageolets) sont employés frais ou secs. Lorsqu'ils sont frais, on les fait cuire directement dans de l'eau bouillante assaisonnée et aromatisée. Lorsqu'ils sont secs, on les fait tremper d'abord pendant plusieurs heures dans de l'eau fraîche, puis on les met dans de l'eau froide et l'on fait cuire.

Il existe de nombreuses façons d'accommoder les haricots :

au beurre simplement :

à la crème ;

à la maître d'hôtel : ils sont d'abord sautés au beurre, puis additionnés de beurre frais, de persil haché et de jus de citron ;

au jus ;

au velouté ;

au gras, avec graisse et lard ;

au maigre, avec oignons, tomates, sauce blanche :

aux tomates avec du lard ;

à la lyonnaise, avec oignons émincés et revenus dans du beurre ;

à la bretonne, avec émincés d'oignons tombés à glace, jus de viande et persil ;

à la provençale, avec huile, ail et anchois pilés ;

à la moutarde, avec jus lié, beurre et moutarde ;

à l'étuvée ;

au gratin ;

en croquettes ;

en salade.

Haricots blancs à la crème, gratinés.

Pour quatre personnes prenez :

700 grammes de haricots de Soissons fraîchement écossés,
600 grammes de lait,
125 grammes de beurre,
125 grammes de crème épaisse,
100 grammes de champignons de couche pelés,
75 grammes de carottes pelées,

60 grammes de gruyère râpé,
20 grammes d' oignon,
20 grammes de sel gris,
15 grammes de farine,
10 grammes de persil,
5 grammes de céleri,
5 grammes de sel blanc,
1 gramme de poivre,
5 décigrammes de thym,
1 décigramme de laurier,
2 litres d' eau,
1 petit clou de girofle.

Mettez dans une casserole l'eau et le sel gris, amenez-la à ébullition, plongez dedans les haricots, préalablement lavés, et laissez-les cuire à feu assez vif pendant une heure environ en les conservant entiers.

En même temps, préparez la sauce. Faites bouillir le lait, mettez dedans champignons, carottes et oignon émincés, céleri, persil, thym, laurier, clou de girofle, sel blanc et poivre ; laissez cuire à petit feu pendant une heure environ de façon à obtenir à peu près 225 grammes de lait concentré et aromatisé ; passez-le.

Mettez le beurre avec la farine dans une casserole, tournez sans laisser prendre couleur, mouillez avec le lait passé ; laissez cuire pendant dix minutes, puis ajoutez la crème et la moitié du fromage ; tournez encore sans faire bouillir pendant quatre à cinq minutes de manière à obtenir une crème onctueuse de consistance sirupeuse.

Egouttez les haricots ; disposez-les dans un plat en porcelaine allant au feu, versez dessus la crème, saupoudrez avec le reste du fromage, faites gratiner au four pendant quelques minutes et servez.

Les haricots à la crème gratinés peuvent être servis seuls comme entremets de légumes. Ils accompagnent parfaitement les grillades de mouton.



On pourra préparer de même des haricots blancs secs après les avoir fait tremper pendant une douzaine d'heures dans de l'eau fraîche. On les mettra ensuite dans de l'eau froide et on portera le tout à l'ébullition. Le reste de la préparation se fera comme ci-dessus ; mais le plat sera naturellement moins fin.

350 grammes de haricots secs suffisent pour quatre personnes.

Purée de haricots blancs.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de haricots blancs secs [1],
300 grammes de légumes de pot-au-feu, épluchés,
100 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
sel et poivre.

Mettez les haricots dans de l'eau fraîche ; laissez-les tremper pendant une douzaine d'heures.

Faites-les cuire ensuite, avec les légumes de pot-au-feu, pendant trois heures dans un peu d'eau salée et poivrée ; au bout de ce temps, le liquide doit être presque complètement absorbé ou évaporé.

Passez le tout au tamis fin ; ajoutez la crème et le beurre ; fouettez l'ensemble ; goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il est nécessaire.

Cette purée, très moelleuse, accompagne on ne peut mieux le mouton et le porc grillés.

Cassoulet.

Le cassoulet est un plat renommé du midi de la France (Languedoc). C'est une plantureuse étuvée de haricots servie dans le récipient même où s'est achevée sa cuisson, sorte de marmite de forme spéciale en terre rougeâtre nommée elle-même « cassoulet » ou « cassolet ».

Il existe trois variétés classiques de cassoulet : celui de Castelnaudary, celui de Carcassonne et celui de Toulouse qui diffèrent entre eux par les viandes qui entrent dans leur composition. A Castelnaudary, c'est la poitrine de mouton et le porc frais qui dominent ; à Carcassonne, on emploie le gigot et la perdrix braisée ; à Toulouse, le confit d'oie ou de canard donne la note originale. Cependant, il n'y a là rien d'absolu, les préparations empiétant souvent l'une sur l'autre.

Voici trois façons de préparer le cassoulet.

---

1. Si, au lieu de haricots secs, on emploie des haricots frais, il faudra en prendre davantage et il sera inutile de les faire tremper.

Au mouton et au confit d'oie.

Pour dix à douze personnes prenez :

1250	grammes	de	filet de mouton[1],
500	grammes	de	lard de poitrine demi-sel,
250	grammes	de	couenne maigre légèrement salée,
250	grammes	de	saucisse de Toulouse,
125	grammes	de	purée de tomates,
100	grammes	de	graisse de canard ou de saindoux,
100	grammes	de	bouillon,
80	grammes	d'	oignons,
30	grammes	d'	échalotes,
	1 litre	de	haricots blancs secs,
		1	cuisse de confit d'oie,
		1	saucisson à l'ail pesant 300 grammes environ,
			bouquet garni (persil, thym, laurier),
			chapelure (facultative),
			ail, au goût,
			sel et poivre.

Désossez le mouton, réservez les os. Assaisonnez la viande avec sel et poivre, ficelez-la en lui donnant une bonne forme.

Triez, lavez les haricots ; mettez-les dans de l'eau froide et faites-les bouillir pendant une dizaine de minutes ; versez le tout dans une terrine, couvrez et laissez les haricots tomber au fond ; rejetez ceux qui surnagent, ils ne cuiraient pas bien.

Mettez dans une grande casserole trois à quatre litres d'eau, faites-la bouillir, ajoutez-y les haricots égouttés, le lard que vous aurez échaudé, la couenne roulée en paquet et ficelée, 30 grammes de graisse de canard ou de saindoux, 50 grammes d'oignons, 10 grammes d'échalotes et le bouquet mis dans un sachet. Écumez, puis laissez cuire à feu vif.

Au bout d'une heure de cuisson, ajoutez le saucisson, un peu de poivre. Continuez la cuisson pendant une heure encore, mais de façon à conserver les haricots entiers.

En même temps, faites revenir le mouton dans 40 grammes de graisse de canard ou de saindoux ; égouttez la graisse ; ajoutez au mouton les os réservés, le reste des oignons, le reste des échalotes et de l'ail hachés ; faites braiser au four doux pendant deux heures. Une demi-heure avant la fin, mettez la purée de tomates et le bouillon. Achevez la cuisson.

---

1. On peut remplacer le filet de mouton par de l'épaule ou du gigot.

Faites cuire la saucisse dans un peu de graisse de canard ou de saindoux.

Sortez de la marmite le lard, la couenne, le saucisson ; égouttez les haricots ; réservez leur cuisson. Coupez en morceaux réguliers lard, confit d'oie, couenne, saucisson et saucisse de Toulouse ; taillez le mouton en tranches.

Disposez dans la marmite spéciale appelée cassoulet ou cassolet des couches alternées, régulières, de mouton, lard, confit d'oie, couenne, saucisson et saucisse, séparées par des haricots ; terminez par des rondelles de saucisson et des morceaux de couenne ; mouillez avec le jus dégraissé et passé du mouton et suffisamment de bouillon des haricots, saupoudrez ou non de chapelure, arrosez avec le reste de la graisse de canard ou de saindoux, puis faites mijoter doucement au four pendant une heure.

Servez dans la marmite.



Au mouton et au porc frais.

Pour dix à douze personnes prenez :

1 000 grammes	de	gigot ou d'épaule de mouton,
1 000 grammes	de	filet de porc ou de jambon frais,
250 grammes	de	couenne maigre, légèrement salée,
250 grammes	de	bonne sauce tomate,
100 grammes	d'	oignons,
1 litre	de	haricots blancs secs,
3		queues de cochon,
2		oreilles de cochon,
1		petit jambonneau demi-sel,
1		saucisson à l'ail pesant 300 grammes environ,
1		gousse d'ail (facultatif),
		bouquet garni (persil, thym, laurier),
		sel et poivre.

Salez et poivrez la veille le filet de porc ou le jambon.

Désossez le mouton ; assaisonnez la viande avec sel et poivre ; ficelez-la ; réservez les os.

Triez, lavez et blanchissez les haricots comme ci-dessus ; puis mettez-les dans 3 à 4 litres d'eau bouillante avec le jambonneau échaudé, la couenne roulée en paquet et ficelée, 60 grammes d'oignons et le bouquet dans un sachet, écumez ; faites cuire à feu vif pendant une heure et demie. Ajoutez ensuite le saucisson, les queues et les oreilles de cochon, un peu de poivre. Continez la cuisson pendant une heure encore, à feu régulier, de façon à garder les haricots entiers.

Faites revenir le mouton avec le reste des oignons dans une braisière, égouttez la graisse, ajoutez les os réservés, l'ail haché, mettez au four doux et laissez braiser pendant deux heures ; une demi-heure avant la fin, ajoutez la sauce tomate.

Faites rôtir ou braiser au four le filet de porc ou le jambon.

Retirez de la marmite le jambonneau, la couenne, le saucisson, les queues et les oreilles de cochon ; égouttez les haricots ; réservez le liquide de cuisson.

Coupez en morceaux réguliers jambonneau, couenne, saucisson et queues de cochon ; émincez en languettes les oreilles ; détaillez en tranches le mouton et le porc.

Disposez le tout dans le cassoulet, en couches régulières et alternées, séparées par des haricots ; terminez par des rondelles de saucisson et des morceaux de couenne, mouillez avec la cuisson dégraissée du mouton, celle du porc et suffisamment de bouillon des haricots ; achevez la cuisson doucement au four pendant trois quarts d'heure environ.

Servez dans la marmite.



Au mouton et aux perdrix.

Pour dix à douze personnes prenez :

500 grammes de mouton maigre,
400 grammes de jambon frais,
250 grammes de lard maigre peu salé,
250 grammes de couenne maigre légèrement salée,
200 grammes de foie de canard,
100 grammes de fond de gibier ou de fond de volaille,
80 grammes d' oignons,
1 litre de haricots blancs secs,
3 perdrix,
2 carottes,
2 échalotes,
1 saucisson à l'ail pesant 250 grammes environ,
beurre,
persil,
bouquet garni,
girofle en poudre,
sel et poivre.

Plumez, videz, flambez les perdrix ; réservez les foies et les gésiers ; nettoyez-les.

Hachez ensemble jambon, foie de canard, foies et gésiers de perdrix, échalotes et persil ; assaisonnez cette farce avec sel, poivre et girofle au goût : mélangez bien.

Triez, lavez et blanchissez les haricots comme précédemment; mettez-les dans 3 à 4 litres d'eau bouillante avec le lard, la couenne roulée et ficelée, les carottes, les oignons et le bouquet garni ; écumez, puis laissez cuire à feu vif pendant deux heures et demie, en ayant soin que les haricots restent entiers. Une heure avant la fin, ajoutez le saucisson et du poivre.

Ouvrez les perdrix par le dos, désossez-les, farcissez-les avec le mélange ci-dessus, ficelez-les en leur donnant une bonne forme, puis faites-les revenir dans un peu de beurre. Mouillez ensuite avec le fond de gibier ou de volaille, ajoutez les os des perdrix et mettez à braiser au four doux pendant deux heures.

Faites rôtir le mouton.

Détaillez en morceaux le lard, la couenne et le saucisson. Coupez le mouton et les perdrix en tranches. Égouttez les haricots.

Disposez dans la marmite spéciale des couches alternées de perdrix, mouton, lard, couenne et saucisson, séparées par des haricots, terminez par du saucisson et de la couenne ; mouillez avec la cuisson des perdrix et du bouillon des haricots en quantité suffisante, puis achevez la cuisson au four doux pendant une demi-heure environ.

Servez dans le récipient.



Dans le Périgord, on prépare un cassoulet dont la caractéristique consiste dans l'adjonction de cous d'oies farcis de truffes.



En Alsace, on remplace, dans la préparation du cassoulet, le mouton par du jarret et du pied de veau ; on y fait encore entrer de l'oie et aussi des saucisses, du saucisson et du jambon fumés.

Haricots rouges à l'étuvée.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de selle de mouton, dégraissée et sans os,
250 grammes de lard de poitrine,
250 grammes de bon vin rouge,
200 grammes de carottes pelées,
75 grammes de beurre,
40 grammes d' oignons épluchés,

30 grammes de navet pelé,
20 grammes de farine,
15 grammes de sel gris,
12 grammes d' échalotes épluchées,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
1 litre de haricots rouges, frais écossés,
bouquet garni (persil, thym, laurier),
quatre épices.

Mettez dans une cocote 60 grammes de beurre et la farine, faites roussir ; ajoutez ensuite carottes, navet, oignons, échalotes et bouquet garni ; tournez pour leur faire prendre couleur ; poivrez, puis mouillez avec le vin. Laissez cuire doucement pendant trois quarts d'heure environ.

En même temps, faites cuire les haricots dans 2 litres d'eau salée avec le sel gris, de façon à les conserver entiers. Arrêtez la cuisson dès qu'ils cèdent sous la pression des doigts.

Tenez le tout au chaud.

Coupez le lard en tranches minces ou en petits cubes, au choix, blanchissez-le pendant deux minutes dans de l'eau bouillante pour lui enlever son excès de sel ; séchez-le dans un linge, puis faites-le revenir dans le reste du beurre.

Faites griller ou braiser la selle de mouton ; coupez-la en six tranches.

Retirez de la cocote les carottes, le navet, les oignons, les échalotes et le bouquet, mettez à leur place les haricots que vous aurez égouttés, ajoutez 250 grammes de bouillon de haricots, le lard et sa cuisson, le mouton et sa cuisson dégraissée, un peu de quatre épices, au goût, et laissez mijoter à tout petit feu pendant une heure.

Servez ensuite.

C'est un bon plat substantiel.

Purée de haricots rouges au vin.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de haricots rouges,
500 grammes de vin rouge,
375 grammes de lard de poitrine peu salé, non fumé,
150 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
carotte,
oignon,
bouquet garni,
sel et poivre.

Mettez à tremper les haricots dans de l'eau pendant 12 heures ; puis faites-les cuire dans de l'eau en quantité suffisante, avec du sel et du poivre. Lorsque la cuisson est complète, retirez-les et passez-les en purée.

Faites une réduction avec le vin, de la carotte, de l'oignon, au goût, et un bouquet garni ; passez-la.

Coupez le lard en tranches que vous ferez griller à la poêle dans un peu de beurre.

Faites un roux avec du beurre et la farine ; mouillez avec la réduction du vin, ajoutez la purée de haricots, le beurre de cuisson des grillades et du bouillon de haricots en quantité suffisante ; mélangez. Au dernier moment, mettez le reste du beurre frais, que vous laisserez simplement fondre.

Versez la purée dans un plat, garnissez-la avec les tranches de lard grillé et servez.

Les haricots rouges en purée peuvent être servis comme entremets de légumes ou accompagner une viande grillée, du gibier en particulier.

Lorsque les haricots rouges devront accompagner du gibier grillé, il faudra d'abord faire cuire dans le vin les débris de la viande et, si la viande a été marinée, ajouter aussi le vin de la marinade, en observant que la proportion totale de vin employé ne doit pas dépasser un demi-litre pour 750 grammes de haricots. Tout le reste de la préparation sera exécuté ensuite comme il est dit plus haut.

Soja au jus.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de germes de soja,
100 grammes de jus de veau ou de volaille,
40 grammes de beurre,
40 grammes de vin blanc,
sel et poivre.

Lavez les germes à l'eau froide, égouttez-les.

Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez dedans les germes, tournez pendant quelques instants, mouillez avec le jus, le vin blanc, assaisonnez au goût avec sel et poivre ; laissez cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Servez.

Lentilles.

Les lentilles peuvent être accommodées comme les haricots. Toutes les combinaisons culinaires concernant les haricots leur conviennent parfaitement.

Lentilles aux saucisses.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de belles lentilles,
500 grammes de jambon frais,
250 grammes de saucisses (longues, plates ou chipolata),
100 grammes de carottes,
60 grammes d' oignons,
50 grammes de navet,
bouquet garni,
sel et poivre.

Nettoyez soigneusement les lentilles, triez-les, ne laissez pas de cailloux ; lavez-les.

Mettez les lentilles dans une casserole avec de l'eau froide, faites bouillir, ajoutez carottes, oignons, navet et bouquet garni, sel, poivre ; laissez cuire.

En même temps, faites braiser le jambon assaisonné avec sel et poivre ; passez-le en purée au tamis.

Enlevez carottes, oignons, navet et bouquet ; égouttez les lentilles ; mélangez-les avec la purée de jambon et sa cuisson ; laissez mijoter ensemble pendant une demi-heure.

Faites griller les saucisses.

Dressez les lentilles sur un plat, garnissez avec les saucisses et servez.



On pourra apprêter de même des lentilles avec du marcassin.

Épinards à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes d' épinards d'hiver [1],

1. Si l'on emploie des épinards nouveaux qui sont plus tendres et plus aqueux, ils absorberont moins de

125 grammes d' oseille,
125 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
sel et poivre.

Epluchez les épinards et l'oseille, c'est-à-dire enlevez les queues, les parties avariées, les pailles, etc., lavez-les à grande eau à plusieurs reprises et faites-les cuire dans une grande bassine découverte contenant quatre litres d'eau bouillante salée à raison de 10 grammes de sel gris par litre d'eau ; écumez au fur et à mesure de la production de l'écume ; dix à quinze minutes de cuisson suffisent[1].

Dès qu'ils cèdent sous la pression des doigts, retirez-les, égouttez-les au travers d'une passoire, rafraîchissez-les à l'eau froide, pressez-les ensuite pour exprimer l'excédent d'eau et passez-les ou hachez-les grossièrement à volonté.

Mettez-les dans une casserole avec 70 grammes de beurre, laissez mijoter pendant un quart d'heure, salez et poivrez au goût. Cinq minutes avant de servir, ajoutez la crème et le reste du beurre par petits morceaux.

Les épinards cuits peuvent être réchauffés, à condition d'y ajouter chaque fois qu'on les réchauffe du beurre et de la crème.

Les amateurs d'épinards gras arrivent à faire absorber jusqu'à 375 grammes de beurre et 300 grammes de crème à 1 kilogramme d'épinards.

Les épinards sont généralement servis garnis de croûtons frits.



On peut préparer de même la chicorée.

Épinards au jus.

Pour quatre personnes prenez :

1 500 grammes d' épinards,
300 grammes de bon jus de viande,
60 grammes de beurre,
25 grammes de farine,
sel et poivre.

Épluchez, lavez et faites cuire les épinards comme il est dit à l'article précédent.

---

beurre à poids égal et ils fourniront moins ; on devra donc en prendre une plus grande quantité pour le même nombre de personnes.

1. Avec des épinards nouveaux la cuisson est généralement complète au bout d'une à deux minutes.

Mettez dans une casserole 30 grammes de beurre et la farine, laissez cuire pendant trois minutes, ajoutez les épinards, tournez pendant quelques instants, puis mouillez en trois fois avec le jus de viande ; mélangez bien après chaque addition de liquide. Goûtez, salez et poivrez s'il est nécessaire, continuez la cuisson à petit feu pendant une dizaine de minutes, puis mettez le reste du beurre que vous laisserez simplement fondre.

Servez avec des croûtons frits comme entremets de légumes, sans croûtons comme accompagnement de viande.

Épinards à l'italienne.

Pour quatre personnes prenez :

2 kilogrammes d' épinards, jeunes et fraîchement cueillis,
150 grammes de beurre,
100 grammes d' huile d'olive non fruitée,
15 grammes de sel,
1 décigramme de poivre,
1 oignon.

Épluchez les épinards, lavez-les, séchez-les dans un linge.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse ; ajoutez l'huile, l'oignon ; chauffez, puis mettez les épinards par petites quantités en les saupoudrant, au fur et à mesure, avec le sel et le poivre. Faites-les cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure environ jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau et absorbé le beurre et l'huile. Retournez-les fréquemment pendant la cuisson, retirez l'oignon et servez.

Les épinards préparés de cette manière conservent mieux leur goût que lorsqu'ils ont été blanchis avant d'être cuits.

Épinards et champignons gratinés.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' épinards,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de beurre,
200 grammes de fromage de Gruyère râpé,
sel et poivre.

Épluchez et lavez les épinards ; blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée,

rafraîchissez-les, pressez-les, puis faites-les sauter à feu vif avec 100 grammes de beurre, de manière à les sécher.

Épluchez les champignons, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec 50 grammes de beurre, assaisonnez-les avec sel et poivre ; laissez-les cuire.

Mélangez les épinards, les champignons, 100 grammes de fromage râpé et 45 grammes de beurre ; mettez ce mélange dans un plat légèrement beurré avec le reste du beurre et allant au feu, saupoudrez avec le reste du fromage, faites gratiner vivement.

Servez dans le plat.

Ces épinards peuvent être servis seuls ; ils accompagnent très bien aussi le veau et le mouton.

Soufflé aux épinards.

Pour cinq personnes prenez :

500 grammes de sauce Béchamel,
500 grammes d' épinards,
100 grammes de parmesan râpé,
5 œufs frais,
beurre,
sel et poivre.

Épluchez les épinards, faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, passez-les au tamis.

Cassez les œufs ; séparez les jaunes des blancs ; fouettez les blancs en neige.

Incorporez intimement aux épinards d'abord la béchamel, puis les jaunes d'œufs et le fromage ; salez, poivrez ; l'assaisonnement doit être plutôt relevé ; ajoutez enfin les blancs.

Beurrez un moule à soufflé ; emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil ci-dessus et poussez au four chaud pendant 10 à 12 minutes.

Le soufflé d'épinards servi seul constitue un excellent entremets de légumes.



On peut préparer de même, avec ou sans fromage, toute une série de soufflés de légumes : pommes de terre, oseille, choux-fleurs, salades cuites, etc.

Oseille.

L'oseille peut être préparée au jus ou sans jus.

Formule sans jus.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' oseille,
125 grammes de beurre,
50 grammes de crème,
3 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Épluchez l'oseille en retirant entièrement les queues, lavez-la soigneusement à grande eau à plusieurs reprises ; égouttez-la ; mettez-la ensuite dans une casserole sur le feu pour la faire fondre et lui faire suer son eau, si elle est jeune ; ou, si elle est vieille, faites-la blanchir dans de l'eau salée bouillante ; laissez donner deux ou trois bouillons, puis versez l'oseille sur un tamis pour l'égoutter.

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, l'oseille égouttée, laissez mijoter pendant une demi-heure ; puis ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, laissez-le simplement fondre, salez et poivrez au goût [1].

Mêlez dans un bol les trois jaunes d'œufs et la crème, liez l'oseille avec ce mélange, chauffez sans faire bouillir pendant cinq minutes et servez.

Formule au jus.

Pour six personnes prenez :

2 kilogrammes d' oseille,
125 grammes de bon jus,
100 grammes de beurre,
50 grammes de crème,
15 grammes de farine,
3 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Commencez la préparation comme il est dit ci-dessus. Pendant que l'oseille

1. Les personnes qui trouveraient trop acide l'oseille ainsi préparée pourront en adoucir le goût en ajoutant un peu de sucre en poudre.

égouttée mijote, faites cuire la farine pendant trois minutes dans 60 grammes de beurre, mouillez avec le jus, ajoutez le tout à l'oseille, salez, poivrez, continuez la cuisson pendant une quinzaine de minutes encore, enfin liez avec la crème et les jaunes d'œufs.

Ici la farine est presque indispensable pour donner du corps, étant donnée la proportion relativement grande de liquide.

L'oseille est servie soit comme entremets de légumes, soit comme garniture.

Comme entremets de légumes, on la garnit généralement avec des croûtons frits ou avec des galettes feuilletées.

Comme garniture, elle accompagne bien les œufs durs, les œufs sur le plat, les œufs pochés et les œufs frits. Elle s'associe parfaitement avec le veau.

Oxalis.

Les oxalis ou surelles, de la famille des Oxalidées, dont les espèces sont nombreuses, poussent sous toutes les latitudes.

Les rhizomes tubéreux, translucides, de quelques-unes d'entre elles sont comestibles : *oxalis crenata*, à tubercules jaunes ; *oxalis tuberosa* ou *Oca du Pérou*, à tubercules jaunes et rouges ; *oxalis carnosa* ; *oxalis esculenta*, etc.

On peut apprêter les oxalis de bien des manières : à l'étouffée, sautées, frites, au jus, en purée, farcies, au gratin, etc.

On fait aussi des potages crème d'oxalis.

Enfin, les jeunes pousses peuvent être accommodées en salade.

Purée de cresson.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
10 bottes de cresson,
sel et poivre.

L'opération se fait en deux temps.

1° La veille du jour où vous voudrez servir ce plat, épluchez le cresson, enlevez-en les grosses côtes, lavez-le à plusieurs reprises, égouttez-le et faites-le blanchir pendant une douzaine de minutes dans de l'eau salée bouillante, rafraîchissez-le et passez-le ensuite au tamis. Laissez-le reposer jusqu'au lendemain ; il rendra une certaine quantité d'eau que vous enlèverez.

2° Le lendemain, lorsque le moment de l'apprêter sera venu, mettez dans une casserole le beurre et la farine, faites cuire sans laisser roussir, puis ajoutez la purée de cresson bien égouttée, la crème, assaisonnez au goût et chauffez à petit feu, en remuant, pendant le temps nécessaire pour rendre le tout bien homogène et l'amener à une consistance convenable.

Cette purée est excellente avec le veau ou l'agneau.

Servie seule, elle devra être garnie de croûtons frits dans du beurre.

Endives au beurre.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes d' endives,
150 grammes de beurre,
6 grammes de sel,
1 décigramme de poivre.

Épluchez les endives et, si elles ne renferment pas de sable, essuyez-les sans les laver ; autrement, lavez-les rapidement sans les laisser tremper, pour éviter de leur donner de l'amertume, et séchez-les dans un linge avant de les faire cuire.

Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez les endives, salez, poivrez, placez par-dessus un papier beurré et laissez mijoter à tout petit feu, en casserole ouverte, pendant deux heures.

Ce mode de préparation des endives est surtout recommandable au début de la saison.



On peut préparer de même des laitues et des scaroles.

Laitues braisées.

Pelez et coupez en tranches des oignons doux d'Espagne.
Coupez des tomates en morceaux ; enlevez-en les pépins.

Faites revenir oignons et tomates dans du beurre ; passez-les en purée.

Blanchissez pendant quelques instants, dans de l'eau salée bouillante, des laitues nettoyées et lavées ; égouttez-les.

Disposez la purée d'oignons et de tomates dans un plat beurré allant au feu, mettez dessus les laitues, masquez avec du fond de veau et faites braiser très doucement au four pendant deux heures.

Scaroles au jus.

Pour trois personnes prenez :

300 grammes de jus de viande,
100 grammes de beurre,
6 belles scaroles,
6 petites bardes de lard,
6 petits oignons épluchés, pesant ensemble 25 grammes environ,
sel et poivre.

Nettoyez et lavez soigneusement les scaroles, faites-les blanchir dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les sur un tamis, puis enveloppez chaque cœur dans une barde que vous attacherez avec une ficelle.

Mettez dans une braisière 60 grammes de beurre, faites suer dedans, pendant vingt minutes, les scaroles bardées et les oignons, mouillez ensuite avec le jus de viande, laissez cuire pendant une heure trois quarts ; concentrez alors la sauce, dégraissez-la bien, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux, goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec sel et poivre.

Retirez les ficelles, les bardes et les oignons ; dressez les scaroles sur un plat, masquez-les avec la sauce et servez.



On peut préparer de même des laitues et des endives.

Chicorée au jus.

Prenez des chicorées frisées, plutôt vertes, bien saines et bien fraîches ; épluchez-les soigneusement feuille par feuille afin de ne laisser ni ver, ni paille, ni partie avariée, lavez-les à plusieurs reprises dans beaucoup d'eau, puis faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante, ce qui demande 20 à 25 minutes environ.

Rafraîchissez-les ensuite à l'eau froide, égouttez-les, pressez-les, hachez-les grossièrement.

Faites blondir de la farine dans du beurre, mouillez avec du jus de viande, de préférence avec du jus de veau et volaille ; laissez cuire pendant quelques minutes, puis ajoutez les chicorées ; mélangez bien, couvrez avec un papier beurré et poussez au four doux.

Au bout d'une demi-heure de cuisson, goûtez, salez et poivrez s'il y a lieu, aromatisez avec un peu de muscade si vous l'aimez et ajoutez du beurre frais par petits morceaux que vous laisserez simplement fondre.

Servez avec ou sans croûtons frits.

La chicorée au jus accompagne on ne peut mieux les viandes blanches.



On peut préparer de même la scarole, les épinards, etc.

Pain de chicorée.

Pour huit personnes prenez :

750 grammes de crème,
250 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
6 belles chicorées d'hiver pouvant fournir 2 kilogrammes environ de chicorée cuite,
4 œufs,
sel et poivre.

Epluchez les chicorées, lavez-les soigneusement à l'eau froide.

Faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, rafraîchissez-les dans de l'eau froide, mettez-les ensuite dans un torchon et tordez pour exprimer l'eau en excès. Hachez-les.

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre et la chicorée hachée, laissez cuire pendant cinq minutes, versez dessus 100 grammes de crème, tournez, ajoutez encore 60 grammes de beurre et 125 grammes de crème par petites portions, en continuant à tourner sans faire bouillir ; cette opération dure de quinze à vingt minutes.

Eloignez la casserole du feu, cassez dedans les œufs, salez, poivrez, mêlez intimement.

Beurrez un moule, surtout au fond (40 à 50 grammes de beurre), versez dedans la chicorée et faites cuire au bain-marie pendant une heure et demie,

Servez avec une sauce préparée de la façon suivante : mettez dans une casserole le reste du beurre et la farine, tournez sans laisser prendre couleur ajoutez 250 grammes de crème, mélangez bien ; dès que la sauce épaissit remettez de la crème, salez, poivrez et faites cuire pendant une demi-heure à feu très doux en tournant constamment. A la fin, si la sauce est trop épaisse, ajoutez tout ou partie de ce qui reste de crème.

Fenouil.

Le fenouil est une plante aromatique de la famille des Ombellifères.

Peu employé dans la cuisine française, son usage est très répandu dans d'autres contrées. Dans les pays slaves, on emploie surtout les feuilles hachées, comme condiment dans les potages et dans les cuissons, un peu comme le persil chez nous. En Italie, sous le nom de *finocchi*, on sert les bourgeons de fenouil, crus en hors-d'œuvre ou en salade, cuits au beurre ou au jus, comme légumes. On les fait aussi gratiner ; ils sont alors présentés avec une sauce à la crème ou avec une sauce tomate.

Les finocchi accompagnent souvent une pièce de veau.

Voici trois formules de préparation :

A. *Au jus.* — Coupez les bourgeons de fenouil en deux ou en quatre morceaux dans le sens de leur longueur, faites-les blanchir pendant une quinzaine de minutes environ dans de l'eau salée, puis achevez doucement la cuisson dans du bon jus. Il faut un demi-litre de jus bien aromatisé pour six bourgeons. Dressez le fenouil sur un plat, concentrez le jus, goûtez pour l'assaisonnement et versez-le sur les finocchi.

B. *Gratiné, sauce à la crème.* — Coupez et faites blanchir le fenouil ; préparez ensuite une sauce blanche à la crème. Mettez dans un plat beurré allant au feu des couches alternées de fenouil cuit, de sauce et de parmesan râpé, en finissant par du fromage (40 grammes de parmesan environ pour 6 bourgeons de fenouil), puis achevez la cuisson au four.

C. *Gratiné, sauce tomate.* — Apprêtez les finocchi comme dans la formule précédente, mais en remplaçant la sauce à la crème par de la sauce tomate.



On pourra préparer d'une façon analogue du céleri en branches.

Artichauts farcis.

Pour six personnes prenez :

600 grammes de bouillon,
600 grammes de vin blanc,
500 grammes de tomates,
250 grammes de champignons de couche,
200 grammes de blanc de poulet rôti,
200 grammes de couenne,
200 grammes de carottes,
125 grammes de jambon de Bayonne,
125 grammes de glace de viande,
125 grammes de beurre,
125 grammes d' oignons,
30 grammes de fine champagne,
10 grammes d' échalote,
5 grammes de farine,
4 grammes de persil,
6 artichauts de Paris, de grosseur moyenne,
6 bardes de lard, rondes, du diamètre des artichauts,
1 bouquet garni (persil, thym, laurier),
sel, poivre, paprika [1].

Parez les artichauts, lavez-les, blanchissez-les suffisamment pour pouvoir arracher les feuilles du milieu et enlever le foin au moyen d'une cuiller ; laissez en place toutes les belles feuilles du pourtour.

Faites un hachis avec le blanc de poulet et le jambon ; assaisonnez-le.

Hachez séparément les échalotes, les champignons et le persil.

Pelez, épépinez et hachez fin les tomates.

Préparez un appareil d'Uxel de la façon suivante : mettez 55 grammes de beurre dans une casserole, chauffez fortement, saisissez dedans les échalotes hachées, puis les champignons hachés, laissez cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau rendue par les champignons, saupoudrez ensuite de persil haché et assaisonnez avec sel, poivre et paprika. Ajoutez à l'appareil les tomates, le hachis de poulet et de jambon, la farine maniée avec 15 grammes de beurre, amenez le tout à l'état d'une farce de consistance moelleuse.

---

1. Il est impossible d'indiquer exactement les proportions de ces différents éléments, car tout dépend de l'assaisonnement du bouillon et de la glace de viande employés. Pour fixer les idées, j'indiquerai les chiffres suivants : 10 grammes de sel blanc, 6 décigrammes de poivre, 2 décigrammes de paprika.

Emplissez les artichauts avec cette farce et couvrez chacun avec une barde de lard.

Foncez une sauteuse avec la couenne, mettez dedans les carottes et les oignons émincés, le bouquet garni, 55 grammes de beurre, laissez pincer, c'est-à-dire laissez la couenne et les légumes s'attacher au fond de la sauteuse, cela donnera de la couleur et du goût ; puis ajoutez les artichauts, mouillez ensuite avec le vin, la fine champagne et le bouillon, dans lequel vous aurez fait dissoudre la glace de viande ; les artichauts doivent baigner dans le liquide jusqu'à mi-hauteur.

Faites braiser au four, à petit feu, pendant une heure.

Retirez alors les artichauts, dressez-les sur un plat tenu au chaud, concentrez la sauce, dégraissez-la. Glacez les artichauts avec la sauce et servez.

Ces artichauts sont véritablement très fins.



On peut farcir de la même manière des fonds d'artichauts ; le plat est certainement moins joli à l'œil, mais il a l'avantage d'être plus facile à manger.

Artichauts froids, à l'huile.

Pour six personnes prenez :

400 grammes d' eau,
300 grammes d' huile d'olive,
20 grammes de sel,
1 gramme de poivre,
6 artichauts jeunes, tendres et charnus,
3 oignons,
1 citron,
1 bouquet garni.

Lavez les artichauts, enlevez les premières feuilles dures et coupez le bout des autres.

Mettez dans une casserole l'eau, l'huile, le jus du citron et un peu du zeste, les oignons, le sel, le poivre, le bouquet garni ; faites bouillir. Plongez les artichauts dans le liquide bouillant, couvrez et continuez la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau, phénomène qui se manifeste par un petit sifflement.

Laissez refroidir.

Fonds d'artichauts au jambon.

Faites cuire les artichauts dans de l'eau salée, détachez les feuilles, enlevez-en la chair avec un couteau, hachez-la et garnissez-en les fonds.

Rangez les fonds d'artichauts dans une sauteuse foncée de beurre, placez sur chacun une tranche mince de jambon de Bayonne de même diamètre, mouillez avec du bon jus de viande et mettez au four pendant dix minutes.



Comme variante, garnissez les fonds avec une farce obtenue en mélangeant du jambon haché, la chair des feuilles hachée, des champignons hachés et grillés, le tout lié avec des jaunes d'œufs : saupoudrez de mie de pain rassis tamisée, mettez dessus un peu de beurre, faites dorer au four et servez avec une sauce demi-glace ou de la sauce tomate.

Fonds d'artichauts aux champignons.

Cuisez des artichauts dans de l'eau salée, égouttez-les, enlevez les feuilles et le foin ; parez les fonds. Retirez et réservez la chair des feuilles.

Faites dorer dans une sauteuse, avec du beurre et un peu d'huile d'olive, d'abord des échalotes hachées, puis des champignons hachés également, saupoudrez de quelques pincées de farine, tournez, mouillez avec une petite quantité de fond de veau ; achevez la cuisson. Laissez un peu refroidir, ajoutez ensuite du persil haché, la chair des feuilles, des jaunes d'œufs frais : goûtez et complétez l'assaisonnement avec sel et poivre, s'il est nécessaire.

Disposez les fonds d'artichauts dans un plat légèrement beurré, allant au feu : garnissez-les avec le mélange, saupoudrez de mie de pain rassis tamisée, mettez par-dessus quelques petits morceaux de beurre et faites gratiner au four.

Au dernier moment, masquez la préparation avec du fond, très concentré, de veau et volaille corsé de glace de viande et servez.



On peut apprêter de même d'autres légumes.

Fonds d'artichauts aux pointes d'asperges.

Prenez de beaux fonds d'artichauts cuits et enlevez dans chaque fond une rondelle, de façon à les transformer en couronnes.

Parmi des asperges cuites comme il convient, choisissez les plus belles et faites avec les pointes d'une longueur de 6 à 7 centimètres des bottillons, du diamètre des rondelles enlevées, que vous insérerez debout dans les couronnes.

Passez au tamis les rondelles de fonds d'artichauts et les pointes d'asperges les moins belles, ajoutez des jaunes d'œufs, assaisonnez au goût, puis, avec le mélange, garnissez en forme de cône l'intervalle compris entre le bord des fonds et les bottillons d'asperges, de manière que l'extrémité seule des pointes dépasse.

Ce plat peut être servi chaud ou froid.

Lorsque le plat est servi chaud, on masque la préparation soit simplement avec une sauce hollandaise, soit avec une sauce béchamel épaisse saupoudrée de fromage de Gruyère râpé, le tout gratiné au four.

Froid, le plat peut être servi avec une sauce à l'huile et au vinaigre, ou bien encore une sauce mayonnaise au citron.

Les fonds d'artichauts aux pointes d'asperges constituent un plat de légumes peu banal, agréable à l'œil et d'un goût délicat.

Cardons à la moelle.

Prenez des cardons bien blancs et bien pleins ; enlevez les parties ligneuses et faites blanchir les parties tendres dans de l'eau bouillante, salée et acidulée. Rafraîchissez-les ensuite, frottez-les avec un linge pour en enlever la peau, coupez-les en tronçons et passez-les au jus de citron.

Disposez les cardons ainsi apprêtés sur la grille d'une braisière et laissez-les cuire à tout petit feu pendant une heure un quart à une heure et demie dans du fond de veau, en évitant qu'ils prennent l'air, ce qui les noircirait.

Pendant leur cuisson, préparez une réduction de vin blanc avec échalotes hachées, thym et laurier ; étendez-la avec la cuisson des cardons. Concentrez cette sauce, passez-la à l'étamine, montez-la au beurre frais, relevez-la au goût avec du jus de citron et liez-la avec des jaunes d'œufs.

Faites pocher de la moelle de bœuf dans du bouillon ; assaisonnez-la avec sel et poivre.

Préparez des petites bouchées feuilletées ou des petites tartines de mie de pain anglais dorées dans du beurre ; garnissez de moelle les bouchées ou les tartines, masquez-les avec un peu de sauce et glacez-les rapidement au four.

Dressez les cardons en pyramide sur un plat ; versez dessus le reste de la sauce, disposez autour les bouchées ou les tartines à la moelle ; servez vivement.



On peut supprimer les bouchées ou les tartines et disposer dans un plat les cardons coupés en tronçons revêtus chacun d'une tranche de moelle ; c'est plus simple, mais c'est moins joli.

Asperges, sauce mousseline.

Grattez les asperges, lavez-les, faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante de façon qu'elles conservent une certaine fermeté, égouttez-les et dressez-les sur un plat garni d'une serviette.

Servez, en envoyant en même temps une saucière de sauce mousseline.



La sauce mousseline est une variante de la sauce hollandaise. Voici comment on la prépare : commencez par faire une sauce hollandaise, mais tenez-la plus serrée que d'ordinaire en doublant le nombre des jaunes d'œufs qui entrent dans sa composition ; incorporez-y, hors du feu, de la crème fouettée fraîche.

Proportions pour six personnes :

250 grammes de beurre,
60 grammes de crème fouettée,
30 grammes d' eau froide,
8 jaunes d'œufs,
sel.

L'addition de crème fouettée donne à la sauce mousseline une consistance particulièrement moelleuse.



On peut aussi servir les asperges avec d'autres sauces, notamment avec une sauce hollandaise parfumée avec du jus d'orange sanguine et relevée avec un peu de jus de citron.

Asperges vertes à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes des parties tendres de petites asperges vertes, appelées communément « balais »,
250 grammes de crème,
60 grammes de sel gris,
50 grammes de beurre,
20 grammes de farine,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
2 litres d' eau.

Coupez les asperges en morceaux de 2 à 3 centimètres de longueur, faites-les cuire dans l'eau additionnée de 50 grammes de sel gris jusqu'à ce qu'ils cèdent sous les doigts ; dix minutes suffisent généralement pour les morceaux de tiges, cinq minutes pour les pointes.

Faites blondir la farine dans le beurre, ajoutez la crème, le reste du sel, le poivre, laissez cuire sur un feu doux, mettez ensuite les morceaux d'asperges, continuez la cuisson pendant un instant et servez.

Aubergines frites.

Pelez des aubergines, coupez-les en tranches d'épaisseur uniforme, saupoudrez-les de sel gris, laissez-les dégorger pendant une heure, assaisonnez-les avec du poivre.

On peut faire frire les aubergines dans du beurre ou dans de l'huile. Si vous les faites frire dans du beurre, roulez-les au préalable dans de la farine ; si vous les faites frire dans de l'huile, enduisez-les d'abord de blanc d'œuf et passez-les ensuite dans de la mie de pain rassis tamisée.

Disposez dans un légumier les tranches d'aubergines frites, les unes sur les autres, sans les presser, et servez.



On peut apprêter de même des courgettes.

Aubergines et tomates gratinées.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de tomates,
500 grammes d' aubergines,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
100 grammes de beurre,
20 grammes de chapelure,
20 grammes de sel blanc,
2 grammes de poivre fraîchement moulu.

Pelez les aubergines et les tomates, coupez-les en tranches, retirez-en les graines.

Foncez avec 50 grammes de beurre un plat creux allant au feu, disposez dedans des couches alternées d'aubergine et de tomate sur lesquelles vous mettrez, au fur et à mesure, du fromage râpé, du sel et du poivre : terminez par du fromage, saupoudrez avec la chapelure, mettez par-dessus le reste du beurre, coupé en petits morceaux, et faites cuire au four doux pendant une heure.

L'ensemble, cuit ainsi et gratiné, constitue un excellent plat pouvant être servi dans les repas sans cérémonie.

Moussaka.

La moussaka est un plat oriental d'aubergines.

Pour quatre personnes prenez :

400 grammes d' aubergines,
250 grammes de tomates,
250 grammes de tranche de bœuf,
200 grammes de beurre,
60 grammes de graisse de rognon de veau,
60 grammes de bouillon,
30 grammes d' oignon,
5 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre fraîchement moulu,
2 décigrammes de paprika,
farine,
sel gris.

Pelez les aubergines, coupez-les en tranches de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs en argent, saupoudrez-les de sel gris, laissez-les dégorger pendant une heure.

Hachez ensemble le bœuf et la graisse de rognon de veau.

Hachez l'oignon.

Menez de front les quatre opérations suivantes.

Mettez les tomates coupées en morceaux dans une casserole, laissez-les fondre à petit feu, passez le jus au tamis.

Faites roussir l'oignon dans 50 grammes de beurre, mouillez avec le bouillon et chauffez à siccité.

Faites revenir dans 25 grammes de beurre le hachis de bœuf et de graisse de veau, assaisonnez avec le sel blanc, le poivre et le paprika, mettez au four, laissez mijoter pendant une dizaine de minutes, puis ajoutez le hachis d'oignon ; mélangez bien.

Lavez les tranches d'aubergines à plusieurs reprises dans de l'eau fraîche, roulez-les dans de la farine et faites-les dorer dans le reste du beurre.

Disposez dans un plat creux allant au feu des couches alternées d'aubergine et de hachis, mouillez avec le jus de tomates, mettez au four et continuez la cuisson, à feu doux, jusqu'à ce que le liquide soit évaporé, ce qui demande une heure au moins.

Le dessus doit être gratiné, l'intérieur moelleux.

Aubergines aux tomates, froides.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de tomates,
200 grammes de fond de veau,
50 grammes de beurre,
6 aubergines moyennes,
4 gousses d'ail moyennes,
huile d'olive,
persil,
sel et poivre.

Épluchez partiellement les aubergines, en laissant des lambeaux de peau.

Émincez l'ail en languettes, réservez-en un huitième et piquez les aubergines avec le reste.

Faites cuire les tomates avec le beurre, l'ail réservé et un peu de persil ; passez le jus et tenez-le au chaud.

Faites revenir les aubergines dans de l'huile d'olive ; lorsqu'elles seront bien dorées de tous les côtés, égouttez-les, mettez-les dans un plat allant au feu, assaisonnez-les avec sel et poivre, mouillez avec le fond de veau et le jus des tomates, couvrez et laissez cuire pendant trois quarts d'heure.

Disposez les aubergines sur un plat, masquez-les avec la cuisson ; laissez refroidir.

Aubergines farcies, froides.

Pour cinq personnes prenez :

75 grammes d' huile d'olive,
5 aubergines ayant peu de pépins,
4 gros oignons,
3 belles tomates,
2 gousses d'ail,
sel et poivre.

Enlevez aux aubergines trois bandes de pelure sur toute leur longueur ; ce qui en restera suffira pour les empêcher de se défaire. Coupez les queues sans les détacher complètement et pratiquez des incisions profondes, longitudinales.

Faites chauffer l'huile dans une poêle ; lorsqu'elle commencera à chanter, jetez dedans les oignons et l'ail hachés ; laissez prendre couleur, puis ajoutez les tomates pelées, épépinées et coupées en tranches. Continuez la cuisson pendant deux minutes, salez, poivrez, mélangez bien et insérez cette masse dans les incisions des aubergines.

Disposez les aubergines ainsi farcies dans une sauteuse, couvrez d'eau, faites cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée ; dressez les aubergines sur un plat ; laissez-les refroidir.

Ce plat, qui appartient à la cuisine byzantine, est connu à Constantinople sous la dénomination pittoresque de *Imam bayeldi,* ce qui veut dire littéralement : l'Iman en a roté ! Était-ce réellement pour témoigner sa satisfaction d'une manière à la fois délicate et expressive, comme le soutiennent les fanatiques du plat, ou le phénomène ne s'est-il pas plutôt produit à cause d'une proportion excessive d'ail, d'oignon et d'huile ? Ce point d'histoire restera probablement longtemps obscur.

Quoi qu'il en soit, le plat présente incontestablement un caractère original, et à ce titre, il mérite d'être mentionné.

Courgettes farcies, au maigre.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de champignons de couche,
250 grammes de lait,
125 grammes de beurre,
75 grammes de carotte,
50 grammes d' oignon haché,
45 grammes de farine,
35 grammes de navet,
6 courgettes moyennes,
4 jaunes d'œufs frais,
mie de pain rassis tamisée,
bouquet de persil, thym et laurier,
muscade,
sel et poivre.

Épluchez la carotte et le navet, coupez-les en petits morceaux, faites-les cuire avec le bouquet garni dans le lait de façon à le parfumer ; passez-le.

Pelez les champignons, hachez-les et cuisez-les dans le lait.

Pelez les courgettes, coupez-les dans le sens de leur longueur en deux parties symétriques ; creusez-les ; réservez la chair que vous hacherez. Blanchissez les demi-courgettes dans de l'eau salée et poivrée légèrement.

Faites dorer l'oignon haché dans 90 grammes de beurre, saupoudrez avec la farine à laquelle vous laisserez prendre couleur, ajoutez les champignons et leur cuisson, du sel, du poivre et de la muscade au goût ; concentrez la sauce. Incorporez-y ensuite la chair des courgettes et les jaunes d'œufs ; mélangez bien, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu. Cela constituera la farce.

Dressez les courgettes sur un plat légèrement beurré, allant au feu, garnissez-en les creux avec la farce, saupoudrez de mie de pain rassis tamisée, parsemez le dessus avec le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four.



Comme variantes, on pourra mettre dans la farce moitié champignons et moitié petits pois frais.

On pourra, cela va sans dire, remplacer les champignons de couche par d'autres espèces : cèpes, mousserons, pratelles, lépiotes, lactaires, etc.



On préparera de même d'autres légumes : aubergines, piments verts, fonds d'artichauts, pommes de terre, etc.

Courgettes au fromage, frites.

Prenez de préférence de jeunes courgettes d'Italie, à chair blanche. Pelez-les, coupez-les en tranches, faites-les dégorger dans du sel gris, épongez-les ensuite, passez-les dans de la farine et faites-les frire dans de l'huile.

Réunissez ces tranches deux par deux en les accolant l'une à l'autre avec un mélange de jaunes d'œufs et de fromage de Gruyère râpé.

Au moment de servir, passez ces groupes de tranches dans de la mie de pain rassis tamisée ou dans de la pâte à frire, plongez-les dans de l'huile bouillante, retirez-les avec une écumoire et dressez-les sur un plat garni de persil frit.



On peut préparer de même des aubergines.

Courgettes frites sauce tomate, au gratin.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de petites courgettes,
200 grammes de bonne sauce tomate serrée,
125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
100 grammes de beurre,
30 grammes de mie de pain rassis tamisée,
10 grammes de sel,
2 grammes de poivre,
huile d'olive.

Pelez les courgettes, laissez-les entières ou coupez-les en morceaux suivant leur grosseur ; faites-les frire rapidement dans de l'huile d'olive bien chaude ; égouttez-les.

Foncez un plat creux allant au feu avec 50 grammes de beurre, disposez dedans des couches de courgettes séparées par de la sauce tomate, sur lesquelles vous mettrez, au fur et à mesure, du fromage râpé, du sel et du poivre ; terminez par du fromage, saupoudrez avec la mie de pain, ajoutez le reste du

beurre coupé en petits morceaux et poussez au four pendant 5 à 10 minutes pour gratiner.



On peut apprêter de même des aubergines.

Tomates farcies de champignons grillés.

La tomate ou pomme d'amour, délicieux et poétique légume-fruit qui joue surtout, en cuisine, le rôle de garniture, mérite de fixer l'attention des amateurs. Fine et jolie à travailler, elle a véritablement droit à des égards ; aussi doit-elle bien souffrir la pauvrette de se sentir farcir par des Barbares avec du hachis de bœuf bouilli et de la chair à saucisses. Elle vaut réellement mieux que cela.

Pour lui conserver son parfum, pour ne pas profaner son arome délicat, il convient de ne lui associer que des farces distinguées, de bonne compagnie, et l'une des meilleures, à mon avis, est une simple farce aux champignons grillés.

Voici comment il faut opérer.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de champignons de couche,
180 grammes de beurre,
150 grammes de sauce tomate épaisse,
10 grammes de sel blanc,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
6 belles tomates,
1 jaune d'œuf frais,
jus de citron,
mie de pain rassis tamisée.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, retirez-en les graines.

Pelez les champignons, coupez-les en petits morceaux, passez-les dans du jus de citron qui les imprégnera et les empêchera de noircir ; faites-les cuire dans 120 grammes de beurre jusqu'à siccité, de manière à les griller ; arrêtez l'opération dès que vous sentirez se dégager des champignons le parfum de l'huile aromatique qui les caractérise. Retirez-les alors du feu, ajoutez la sauce tomate, le jaune d'œuf, le sel et le poivre, mélangez intimement.

Farcissez les tomates avec ce mélange, saupoudrez la surface de mie de pain rassis tamisée, mettez dessus du beurre, à raison de 10 grammes par tomate faites dorer au four.

Préparées de la sorte, les tomates farcies sont délicieuses, légères et parfumées ; elles font la joie des gourmands.



Comme variante, on pourra servir ces tomates farcies masquées avec du fond de veau et volaille tomaté, très concentré.

Tomates en surprise.

Pour six personnes prenez :

1° pour l'enveloppe :

650 grammes de gelée de veau et volaille,
350 grammes de purée de tomates,
35 grammes de vinaigre,
sel et poivre ;

2° pour la garniture :

375 grammes de blanc de volaille,
375 grammes de langue à l'écarlate,
150 grammes de truffes cuites au naturel,
125 grammes de jambon d'York ou de Bayonne,
purée de tomates épaisse,
cayenne,
sel et poivre ;

3° pour la décoration :

gelée de veau et volaille,
beurre,
vert végétal.

Préparez un salpicon avec le blanc de volaille, la langue à l'écarlate, le jambon et les truffes coupés en petits morceaux, assaisonnez avec cayenne, sel et poivre au goût.

Mettez dans une casserole la gelée de veau et volaille, la purée de tomates et le vinaigre figurant au premier paragraphe, salez, poivrez, mélangez, concentrez. Passez le mélange au chinois, laissez-le refroidir un peu et coulez-le dans 12 moules en forme de tomates ; emplissez-les bien, mettez-les à la glace.

Lorsque l'extérieur des pseudo-tomates sera solidifié, creusez l'intérieur, réservez les parties enlevées, emplissez incomplètement les vides avec le salpicon, finissez le remplissage avec de la purée de tomates épaisse, coulez dessus un peu du mélange réservé qui a servi à préparer les enveloppes. Fermez les moules; faites prendre sur glace.

Foncez un plat avec de la gelée de veau et volaille hachée, démoulez dessus les tomates en surprise, décorez avec des feuilles simulées de tomate faites avec du beurre coloré par du vert végétal. Servez.

C'est un excellent hors-d'œuvre.

Conserve de purée de tomates.

Pendant la saison des tomates, rien ne vaut le fruit frais pour toutes les préparations qui nécessitent son emploi ; mais, en hiver, on n'a guère à sa disposition que les conserves du commerce, rarement fabriquées avec tout le soin voulu.

Voici une formule pratique permettant de faire chez soi, au moment de la saison, une purée aromatisée parfaite, se conservant facilement pendant tout l'hiver, et de beaucoup supérieure à la plupart des conserves commerciales.

Pour préparer environ quatre litres de purée, prenez 10 kilogrammes de belles tomates bien mûres, lavez-les, séchez-les, puis mettez-les sur le feu dans une bassine en cuivre, écrasez-les à la main, jusqu'à ce que toute la pulpe soit détachée des peaux et que la température ne vous permette plus de les triturer. Faites bouillir pendant une heure en remuant avec une cuiller, passez ensuite au travers d'une passoire fine afin d'éliminer les graines et laissez reposer jusqu'au lendemain.

Enlevez alors avec précaution l'eau qui surnage, ajoutez 1 gramme d'acide salicylique par litre de jus (cela ne donne absolument aucun goût et suffit pour éviter toute fermentation ultérieure), mélangez intimement.

Mettez en flacons avec un doigt d'huile d'olive par-dessus, qui constituera une fermeture hermétique, bouchez comme vous voudrez, simplement pour éviter la poussière, et conservez les flacons debout, dans un endroit frais.

Carottes.

Les procédés de préparation des carottes sont les suivants :
au jus ;
glacées ;

à la maître d'hôtel ;
au lait ou à la crème ;
au beurre (à la Vichy) ;
au lard ;
frites ;
en ragoût, seules ou accompagnées d'autres légumes (petits pois, champignons, par exemple), avec sauces Béchamel, poulette, veloutée, hollandaise, etc.

On les sert aussi en purée, en pudding.

On en fait des potages.

Carottes à la maître-d'hôtel.

Épluchez ou tournez des petites carottes nouvelles, mettez-les dans une sauteuse avec du beurre, du sel et du sucre en poudre, au goût ; mouillez avec du consommé de volaille ; laissez cuire.

Réduisez le mouillement à glace ; éloignez la casserole du feu, ajoutez du velouté de volaille, du beurre manié avec du persil haché, relevez avec du jus de citron ou un peu de vinaigre, chauffez pendant quelques minutes et servez.

Carottes à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de carottes nouvelles,
400 grammes de crème épaisse,
20 grammes de sel,
10 grammes de sucre en poudre,
eau.

Mettez dans une casserole une quantité suffisante d'eau pour que les carottes puissent baigner dedans, ajoutez le sel et le sucre ; faites bouillir ; plongez dans l'eau bouillante les carottes pelées ou tournées et laissez-les cuire pendant 30 à 40 minutes, suivant leur grosseur.

Concentrez le liquide de cuisson ; ajoutez la crème ; donnez quelques bouillons et servez.

Les carottes à la crème sont particulièrement recommandables avec l'agneau.

Carottes braisées au madère.

Prenez de belles carottes Crécy, épluchez-les, coupez-les en morceaux ou tournez-les.

Faites-les dorer légèrement à la casserole, dans du beurre, avec de l'oignon au goût.

En même temps, faites revenir du lard de poitrine après l'avoir blanchi, mettez-le avec les carottes, mouillez avec du bouillon ou du fond de veau, ajoutez un bouquet garni, un peu de quatre épices, du poivre ; laissez cuire.

Vingt minutes avant la fin, corsez avec du madère et réduisez suffisamment la cuisson. Goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.

Dressez les carottes sur un plat, décorez avec le lard et masquez avec la sauce passée.

Carottes nouvelles à la Vichy.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de carottes nouvelles, fraîchement cueillies,
250 grammes de beurre,
60 grammes de fine champagne,
10 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel.

Épluchez les carottes, coupez-les, avec un couteau à légumes, en rondelles très minces.

Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser roussir, ajoutez le sucre et le sel, mélangez bien, puis saisissez dedans les carottes ; mouillez ensuite avec la fine champagne, couvrez la casserole et laissez cuire au four, à feu doux, sans remuer, pendant une heure. Surveillez la cuisson. Au bout de ce temps, les carottes doivent avoir absorbé presque tout le beurre et les rondelles doivent être entières, non racornies.

Les carottes à la Vichy peuvent être servies seules. Elles accompagnent aussi très bien le veau braisé.

Navets.

On prépare les navets de différentes manières :
au jus ;

glacés ;
à la crème ;
farcis ;
en purée ;
en potages ; etc.

Navets glacés.

Tournez des navets nouveaux ; faites-les blanchir dans de l'eau salée ; séchez-les.

Dorez-les dans du beurre ; saupoudrez-les de sucre ; mouillez à mi-hauteur avec un fond corsé de viande ou de volaille ; laissez tomber le mouillement à glace.

Dressez les navets sur un plat ; déglacez avec du jus, très réduit et lié, de viande ou de volaille ; masquez-en les navets et servez.

Navets farcis.

Prenez de beaux navets ronds nouveaux ; pelez-les, creusez-les avec une curette ; mettez-les dans un plat beurré ; mouillez avec un bon jus, corsé, de viande ou de volaille et faites cuire au four.

En même temps, préparez une farce avec de la semoule, cuite dans du jus, et du parmesan râpé.

Garnissez les navets avec cette farce ; couronnez-les avec un peu de beurre frais ; remettez-les au four pendant quelques minutes encore et servez.



On peut aussi farcir des navets avec des purées de légumes ; purées de pommes de terre et de cerfeuil bulbeux, d'épinards, de pointes d'asperges, par exemple.

Céleri-rave.

On peut apprêter le céleri-rave de différentes façons.

1° *Sauté.* — Pour quatre personnes prenez un céleri-rave pesant 500 grammes environ ; épluchez-le, coupez-le en tranches minces de 3 à 4 millimètres, que vous ferez blanchir pendant cinq minutes dans de l'eau salée bouillante, puis faites-les sauter dans une poêle avec 100 grammes de beurre, pendant une demi-

heure, de manière à les bien dorer. Au moment de servir, saupoudrez de feuilles vertes de céleri hachées.

Le céleri-rave sauté peut être servi tel quel ou accompagner une grillade.

2° *Frit.* — Coupez, comme précédemment, le céleri épluché ; mettez les tranches, pendant un quart d'heure, dans de l'eau froide vinaigrée, égouttez-les ensuite, puis enrobez-les une à une dans de la pâte à frire légère, et faites-les cuire dans une abondante friture de graisse de rognon de veau.

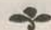
3° *Au jus.* — Coupez le céleri épluché en tranches épaisses de 6 millimètres, que vous plongerez dans de l'eau salée bouillante ; laissez donner deux bouillons, retirez les tranches, égouttez-les et achevez leur cuisson dans du bon jus, en les faisant mijoter tout doucement pendant une heure et demie.

4° *A la béchamel.* — Coupez le céleri comme précédemment ; faites cuire les tranches pendant six minutes dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les, puis mélangez-les avec de la sauce Béchamel grasse, chaude, saupoudrez de feuilles vertes de céleri hachées et servez dans un légumier.

5° *Au gratin.* — Remplacez dans la formule précédente la béchamel par une mornay, mettez la préparation dans un plat allant au feu, saupoudrez avec un mélange de mie de pain rassis tamisée et de fromage de Gruyère râpé, en volumes égaux ; faites gratiner au four.

6° *En salade.* — Émincez en julienne un céleri-rave cru et épluché, mettez-le à mariner pendant une heure dans du vin blanc de Sauternes, puis assaisonnez-le au goût avec huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde et feuilles vertes de céleri hachées.

Préparé ainsi, le céleri-rave est servi en hors-d'œuvre.



Toutes ces préparations sont applicables aux salsifis, aux fonds d'artichauts et aux crosnes.

Potée fermière.

La potée fermière est une macédoine de légumes cuits sans eau, à l'étouffée. Lorsqu'elle est faite avec des légumes nouveaux fraîchement cueillis et du beurre fin, c'est un plat exquis. Voici comment on la prépare.

Prenez une marmite en porcelaine allant au feu et munie d'un couvercle, mettez dedans du beurre et des oignons coupés en rondelles, laissez dorer, ajoutez ensuite des cœurs de laitues, des petits pois, des haricots verts, des carottes, des navets, des pommes de terre, des pointes d'asperges, etc., en proportions indéterminées, à votre goût, puis du beurre en morceaux dans la proportion de 125 grammes de beurre pour 500 grammes de légumes ; couvrez la marmite et laissez cuire au four, à petit feu pendant deux heures. Un quart d'heure avant la fin, salez, poivrez et achevez la cuisson.

Il est difficile d'avoir un meilleur entremets de légumes.

Macédoine de légumes à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de lait,
500 grammes de petits pois en cosses,
350 grammes de carottes,
350 grammes de navets,
300 grammes de pommes de terre,
250 grammes de haricots verts,
250 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
1 bottillon de pointes d'asperges,
sel et poivre.

Écossez les pois ; épluchez les autres légumes.

Coupez les haricots verts et les pointes d'asperges en morceaux ; émincez les carottes et les navets en julienne.

Faites cuire les haricots verts et les pointes d'asperges dans de l'eau salée ; les carottes, les navets et les petits pois dans le lait ; les pommes de terre à la vapeur.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en dés.

Faites cuire la farine dans 25 grammes de beurre sans lui laisser prendre couleur ; mouillez avec ce qui reste du lait de cuisson ; ajoutez les légumes et la crème ; assaisonnez avec sel et poivre ; chauffez sans laisser bouillir ; enfin incorporez le reste du beurre et servez.



On peut, il va sans dire, faire entrer dans la préparation d'autres légumes que ceux

indiqués ci-dessus, par exemple du chou, du chou-fleur, des fonds d'artichauts, etc.

Toutes ces macédoines, excellentes comme entremets de légumes, peuvent servir de garniture pour viandes grillées ou sautées.

Piments verts farcis, braisés.

Pour six personnes prenez :

450	grammes	de	bouillon,
300	grammes	de	tomates,
150	grammes	de	blanc de poulet rôti,
125	grammes	de	champignons,
100	grammes	de	riz,
100	grammes	de	jus de viande,
75	grammes	de	jambon gras, fumé,
35	grammes	de	gruyère râpé,
25	grammes	de	beurre,
		6	gros piments verts,
		2	jaunes d'œufs,
			jus de citron,
			paprika,
			sel et poivre.

Faites cuire le riz dans le bouillon jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide, mais en conservant les grains entiers, non crevés ; incorporez-y le gruyère râpé.

Hachez le blanc de poulet.

Pelez les champignons, passez-les dans du jus de citron, émincez-les, faites-les cuire dans le beurre.

Videz les piments au moyen d'un emporte-pièce, en les laissant entiers, blanchissez-les pendant deux minutes dans de l'eau salée bouillante.

Mélangez ensemble riz, poulet haché, champignons ; liez avec les jaunes d'œufs, assaisonnez avec paprika, sel, poivre, goûtez et farcissez les piments avec ce mélange.

Foncez une casserole avec le jambon fumé, disposez dedans les piments, mouillez avec le jus de viande, ajoutez les tomates que vous aurez écrasées ; faites braiser pendant vingt minutes. Concentrez la sauce.

Servez les piments masqués avec la sauce passée.



On peut préparer de même des paprikas verts, des aubergines et des courgettes.

Piments verts farcis, gratinés.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de veau maigre, cru, paré et haché,
100 grammes de jambon de Bayonne, paré et haché,
75 grammes de beurre,
75 grammes de bon jus de viande,
50 grammes de parmesan râpé,
30 grammes de vin blanc,
2 grammes de persil haché,
1 décigramme de muscade râpée,
6 gros piments verts,
2 jaunes d'œufs durs,
mie de pain rassis tamisée,
sel et poivre.

Coupez les piments en deux dans leur longueur, enlevez-en les graines.

Blanchissez les piments ainsi apprêtés dans de l'eau salée bouillante, pendant deux minutes.

Préparez une farce avec le veau, le jambon, les jaunes d'œufs, le persil, la muscade, 30 grammes de parmesan, le vin blanc, du sel, du poivre et garnissez-en les piments.

Foncez avec le beurre un plat allant au feu, disposez dedans les piments, la farce en l'air, saupoudrez-les avec le reste du fromage et de la mie de pain rassis tamisée, mettez au four, laissez cuire doucement pendant une heure et demie, en faisant gratiner le dessus.

Servez dans le plat et envoyez en même temps le jus de viande chaud dans une saucière.

L'enveloppe du piment donne à la préparation une saveur particulière très agréable.



On peut apprêter de même des paprikas verts ; mais alors, il est bon de remplacer, dans l'assaisonnement de la farce, la muscade par du paprika en poudre.



On peut aussi préparer d'une façon analogue des aubergines, des courgettes ;

mais, comme ces dernières n'ont par elles-mêmes que peu de goût et ne servent guère que d'enveloppe, on devra relever la farce avec un peu plus de poivre, de paprika ou de piment, au goût.

Salsifis au gratin.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de salsifis,
350 grammes de sauce Béchamel grasse ou maigre, au choix,
250 grammes de gruyère ou de parmesan râpé, ou un mélange des deux fromages,
40 grammes de beurre,
30 grammes de mie de pain rassis tamisée,
vinaigre,
sel.

Grattez les salsifis ; mettez-les dans de l'eau légèrement vinaigrée pour les empêcher de noircir ; lavez-les ensuite, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante.

Incorporez à la béchamel 150 grammes de fromage, chauffez cette mornay.

Étendez sur un plat en porcelaine allant au feu une partie de la sauce, disposez dessus les salsifis, couvrez avec le reste de la sauce Mornay, saupoudrez avec le reste du fromage mélangé avec la mie de pain rassis tamisée, mettez par-dessus le beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four.



On peut préparer dans le même esprit la plupart des légumes : pommes de terre, haricots verts ou secs, pois, lentilles, choux-fleurs, choux de Bruxelles, pointes d'asperges, fonds d'artichauts, topinambours, raves, cerfeuil bulbeux, cardons, endives, crosnes, betteraves, carottes, navets, oignons, champignons et aussi le riz, les pâtes, les marrons.

On aura ainsi un grand nombre de plats agréables.

Salsifis, sauce au vin et au mirepoix.

Pour six personnes prenez :

900 grammes de salsifis épluchés,
250 grammes de bon bouillon,

125 grammes de vin blanc,
100 grammes de jambon salé, non fumé, coupé en petits morceaux,
100 grammes de noix de veau, coupée en petits morceaux,
100 grammes de beurre,
20 grammes d' oignon haché fin,
20 grammes de carotte hachée fin,
10 grammes de fines herbes hachées fin,
2 grammes de poivre,
1 feuille de laurier,
le jus d'un citron.

Préparez d'abord la sauce.

Foncez une casserole avec 60 grammes de beurre, faites revenir dedans très légèrement le veau, le jambon, la carotte, l'oignon, ajoutez ensuite les fines herbes, le laurier et le poivre ; mouillez cet appareil Mirepoix avec le vin et le bouillon, amenez à ébullition, puis laissez cuire doucement pendant deux heures. Passez à la serviette.

En même temps, faites cuire les salsifis dans de l'eau salée ; égouttez-les.

Mettez les salsifis cuits dans la sauce, laissez mijoter le tout ensemble pendant une demi-heure, ajoutez le jus de citron, le reste du beurre coupé en petits morceaux, laissez-le simplement fondre, goûtez (il faut quelquefois un peu de sel, mais le plus souvent celui du jambon suffit) et servez.



On peut préparer de même d'autres légumes, notamment le céleri-rave, le cerfeuil bulbeux, les fonds d'artichauts, les crosnes ; et aussi des viandes blanches, du gras-double, etc.

Crosnes.

Les crosnes sont les rhizomes tuberculeux comestibles d'un stachys originaire du Japon, famille des Labiées.

Ils ont été introduits en France en 1858 par M. Pallieux et semés pour la première fois à Crosnes (Seine-et-Oise), lieu de sa naissance, d'où leur nom.

Les crosnes ont un goût intermédiaire entre ceux du salsifis et de l'artichaut.

On accommode les crosnes de différentes manières : à la crème ; au velouté ; au jus, avec ou sans fromage ; au gratin ; en ragoût ; à la béchamel ; au mirepoix ; en purée ; en beignets ; en croquettes ; on les fait encore sauter au beurre et on les présente aussi en salade.

Crosnes au piment et à la crème.

Prenez de beaux crosnes bien blancs et bien frais ; débarrassez-les de leurs radicelles, lavez-les, vannez-les ensuite dans un linge avec du sel gris pour enlever la pellicule qui les recouvre ; lavez-les de nouveau ; séchez-les.

Faites-les cuire aux trois quarts dans du beurre, à l'étouffée avec des languettes de piment d'Espagne ; salez ; mouillez ensuite avec de la crème épaisse et achevez la cuisson à tout petit feu. Au dernier moment, ajoutez un peu de crème fraîche, chauffez simplement et servez.

Purée de crosnes et de pommes de terre.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de crosnes,
250 grammes de pommes de terre,
150 grammes de crème épaisse,
100 grammes de beurre,
12 petites tranches de pain de mie,
2 jaunes d'œufs frais,
sel,
muscade.

Nettoyez et lavez les crosnes comme il est dit ci-dessus.

Pelez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en petits morceaux.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, les crosnes dans un blanc. Passez le tout au tamis.

Mettez la purée dans une casserole, séchez-la légèrement sur le feu en la remuant constamment, ajoutez-y 50 grammes de beurre, la crème, les jaunes d'œufs, de la muscade au goût et du sel s'il est nécessaire. Chauffez doucement ; mélangez bien.

Faites dorer le pain dans le reste du beurre ; versez la purée dans un plat, garnissez avec les tranches de pain et servez.

Oignons farcis.

Prenez de beaux oignons nouveaux ou des oignons doux d'Espagne ; enlevez sur chacun d'eux, à la partie supérieure, une rondelle destinée à faire couvercle ;

creusez ce qui reste en laissant seulement quelques millimètres d'épaisseur.

Hachez l'oignon extrait.

Faites cuire, d'une part, l'oignon haché avec des champignons et du persil hachés, dans du beurre ; d'autre part, de la semoule dans du fond de veau et volaille. Réunissez le tout, mélangez bien et garnissez le creux des oignons avec ce mélange.

Disposez les oignons farcis dans un plat allant au feu ; mettez dessus les couvercles ; mouillez avec du fond de veau et volaille corsé ou avec du bon jus de viande concentré ; laissez cuire pendant une heure à tout petit feu ; arrosez fréquemment pendant la cuisson.

A la fin de l'opération, le jus doit être réduit à l'état de demi-glace.

Les oignons nouveaux ainsi préparés constituent une excellente garniture pour pièce de viande.

Les oignons d'Espagne farcis sont un excellent entremets de légumes.

Purée d'oignons à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes d' oignons épluchés,
300 grammes de beurre,
250 grammes de crème,
40 grammes de farine,
sucre en poudre,
sel.

Coupez les oignons en rondelles et faites-les cuire dans 250 grammes de beurre, pendant 20 à 30 minutes, à feu doux, sans les laisser roussir. Passez-les au tamis.

Faites un roux avec le reste du beurre et la farine, mouillez avec la crème, ajoutez la purée passée, du sucre et du sel au goût, chauffez pendant un moment et servez.

Le plat est incontestablement meilleur avec des oignons nouveaux, les vieux étant toujours plus âcres.

Cette purée accompagne admirablement le porc braisé et les côtelettes de mouton braisées.

Betteraves.

Pour préparer les betteraves de façon à en faire une garniture (qui accompagne on ne peut mieux le veau), faites-les cuire au four, pelez-les, hachez-les ou, si vous le préférez, passez-les au tamis un peu gros.

Amalgamez-les soit avec une sauce Béchamel, soit avec une sauce à la crème, soit, plus simplement, avec de la crème épaisse ou avec du beurre frais. Dans ces deux derniers cas, saupoudrez les betteraves avec du persil haché fin, au moment de servir. Assaisonnez au goût.



Comme entremets de légumes, on peut apprêter les betteraves au lard.

Betteraves confites, au raifort.

Faites cuire des betteraves au four, pelez-les, coupez-les en tranches.

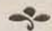
Râpez de la racine de raifort.

Mettez dans un pot des couches alternées de betterave et de raifort râpé ; noyez le tout dans du bon vinaigre à l'estragon. La préparation sera à point au bout de quelques jours.

Excellent condiment, en particulier avec le bœuf bouilli.

Concombres.

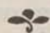
On apprête les concombres de différentes manières : les concombres blancs sont excellents comme hors-d'œuvre ; les concombres verts sont très bons en saumure.



Pour préparer des concombres en hors-d'œuvre, prenez de beaux concombres blancs, pelez-les, coupez-les en tranches minces, retirez-en les graines ; saupoudrez de sel gris, laissez dégorger. Assaisonnez les concombres dégorgés soit avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre, soit avec de la crème, du vinaigre, du sel et du poivre, ou bien encore avec une mayonnaise.

Ces trois préparations qui ne diffèrent que par l'emploi de l'huile, de la crème

et de la mayonnaise constituent trois hors-d'œuvre appétissants ayant chacun un goût particulier.



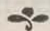
Pour préparer des concombres en saumure, prenez des concombres verts de dimensions moyennes, de 10 à 12 centimètres de longueur, brossez-les, essuyez-les, coupez les extrémités et taillez en croix les parties à vif, dans le but d'éviter que la fermentation les fasse éclater.

Disposez dans une terrine profonde, beaucoup plus haute que large, des couches successives de feuilles de vigne, de cerisier, de raifort, ou, à leur défaut, un peu de racine de raifort râpée, du fenouil, du sel gris et une partie des concombres préparés comme il vient d'être dit. Continuez les alternances d'aromates et de concombres jusqu'à sept ou huit centimètres de la partie supérieure de la terrine, noyez le tout dans de l'eau et mettez dessus une petite planchette en bois que vous chargerez d'un poids de façon que tout soit couvert par le liquide ; laissez la terrine découverte, tenez-la au frais. Suivant la saison, les concombres seront prêts au minimum en huit jours, au maximum en trois semaines environ ; il est bon de surveiller l'opération pour l'arrêter quand elle est à point.

Les concombres saumurés accompagnent admirablement la viande froide, en particulier le bœuf bouilli.

Cornichons, petits melons et oignons confits au vinaigre.

Choisissez de préférence des cornichons petits et de même grosseur, brossez-les un à un avec une brosse dure, coupez-en les extrémités, puis mettez-les dans un torchon avec leur poids de sel gris ; mélangez bien sel et cornichons, suspendez le torchon par les quatre coins au-dessus d'un vase et laissez dégorger pendant une douzaine d'heures. Essuyez-les ensuite un à un, placez-les dans un bocal sur une couche d'estragon en branches, ajoutez 40 grains de poivre, plus ou moins de perce-pierre (crithmum maritimum) et deux petits piments rouges par kilogramme de cornichons ; finissez par une couche d'estragon ; mouillez avec du vinaigre d'Orléans fort, en quantité suffisante pour couvrir le tout. Bouchez hermétiquement ; laissez confire pendant quatre à cinq mois.



On peut encore préparer les cornichons de la façon suivante :

Brossez et faites dégorger, comme précédemment, 2 kilogrammes de corni-

chons, essuyez-les. Mettez au fond d'un vase en grès plus ou moins d'estragon, au goût, un peu de thym, une feuille de laurier, deux petits piments rouges, une petite gousse d'ail, cinq ou six petits oignons épluchés ; au-dessus une couche de cornichons, puis cinq petits oignons, deux petites échalotes, une nouvelle couche de cornichons ; au-dessus cinq petits oignons, deux petites échalotes, une autre couche de cornichons et terminez par cinq ou six petits oignons, une petite gousse d'ail, deux petits piments rouges, deux clous de girofle, trente grains de poivre, une feuille de laurier, un peu de thym ; couvrez avec plus ou moins d'estragon et noyez le tout dans du bon vinaigre.

Laissez confire.



Pour faire des petits melons confits, prenez des melons de la grosseur d'une noix. La préparation est identique à celle des cornichons.



Les oignons peuvent être préparés d'une façon analogue, mais on ne les fait pas dégorger dans du sel.

Ils seront choisis tout petits et épluchés délicatement.

Chou-rave farci.

Prenez un beau chou-rave, enlevez dessus une calotte destinée à servir de couvercle.

Creusez l'intérieur du chou, blanchissez-le avec le couvercle dans de l'eau salée bouillante. Séchez-le ensuite au four.

Faites braiser du filet de porc, assaisonnez-le avec sel, poivre et épices au goût.

Hachez fin le porc braisé, mélangez-le avec son jus ; garnissez l'intérieur du chou-rave avec cette farce, fermez avec le couvercle et achevez la cuisson du chou farci dans de la sauce Soubise.

Servez.

Choux-fleurs.

Les choux-fleurs, après qu'ils ont été cuits dans de l'eau salée, peuvent être accommodés de bien des manières. On peut les servir chauds ou froids.

Les procédés classiques de préparation pour les choux-fleurs chauds sont les suivants :

au beurre ;

sautés ;

au fromage (gratinés ou non) ;

en friture, enrobés dans de la pâte ;

masqués de sauces diverses : béchamel, mornay (gratinés ou non), hollandaise ou mousseline, sauce tomate, sauces à la crème ou au beurre ;

en soufflés ; etc.

Froids, on pourra les présenter :

au naturel, sur une serviette, avec quelques feuilles tendres, ou avec un cordon de persil ;

en hors-d'œuvre, masqués d'une mayonnaise, d'une sauce à la moutarde ou d'une sauce à la crème ;

en salade.



Ces divers procédés sont applicables aux brocoli.

Chou-fleur, sauce hollandaise ou sauce mousseline aux pointes d'asperges.

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau salée ; égouttez-le.

Faites blanchir pendant cinq minutes des pointes d'asperges dans de l'eau salée ; égouttez-les ; achevez leur cuisson dans du beurre ou dans de la crème ; passez-les au travers d'une passoire à l'aide d'un pilon. Tenez au chaud.

Préparez une sauce hollandaise, p. 362 ou une sauce mousseline, p. 759 ; incorporez-y en fouettant la purée de pointes d'asperges ; complétez l'assaisonnement au goût avec sel, poivre et jus de citron.

Dressez le chou-fleur sur un plat, masquez-le avec la sauce et servez.



Ces sauces exquises peuvent accompagner d'autres légumes : fonds d'artichauts, céleri-rave, asperges, etc.

Chou-fleur sauté.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de chou-fleur épluché et séparé en petits bouquets,
175 grammes de beurre frais,
sel et poivre.

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau salée, en le tenant un peu ferme.

Mettez dans une sauteuse le beurre et le chou-fleur, salez, poivrez au goût et faites sauter à petit feu, lentement, pendant 20 à 25 minutes, de façon à dorer parfaitement les bouquets sans les laisser brûler.

Servez dans un légumier.

Le chou-fleur sauté ainsi est excellent.

Chou-fleur pané, sauté.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de chou-fleur, épluché et séparé en petits bouquets,
200 grammes de beurre frais,
100 grammes de pain,
sel et poivre.

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau salée en maintenant les bouquets entiers et un peu fermes.

Coupez le pain en tranches ; séchez-le et grillez-le au four ; écrasez-le et passez-le au tamis.

Mettez dans une sauteuse le beurre avec le pain tamisé ; laissez ce dernier s'imbiber et se dorer ; ajoutez ensuite le chou-fleur, salez, poivrez, faites sauter le tout pendant quelques minutes de manière à enrober de pain toutes les parties du chou-fleur, puis servez.

La chapelure rompt la monotonie du légume et en fait valoir le goût.

Purée gratinée de chou-fleur et de tomate.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de chou-fleur épluché,
250 grammes de purée de tomates aromatisée,

125 grammes de fromage de Gruyère râpé,
90 grammes de beurre,
25 grammes de sel gris,
5 grammes de sel blanc,
1 gramme de poivre,
1 litre 1/2 d' eau.

Faites bouillir l'eau salée avec le sel gris, jetez dedans le chou-fleur épluché et lavé, laissez-le cuire pendant vingt minutes.

Retirez le chou-fleur, égouttez-le, passez-le en purée.

Faites cuire pendant cinq minutes la purée de tomates avec 60 grammes de beurre.

Mettez dans une casserole le reste du beurre, la purée de chou-fleur, 100 grammes de gruyère, le sel blanc, le poivre, chauffez, ajoutez la purée de tomates, mélangez bien.

Versez le tout dans un plat allant au feu, saupoudrez avec le reste du gruyère et faites gratiner au four pendant dix à quinze minutes.

Choux de Bruxelles.

Prenez de beaux petits choux de Bruxelles bien serrés, épluchez-les, lavez-les, blanchissez-les pendant dix minutes dans de l'eau bouillante, puis plongez-les dans une autre casserole d'eau bouillante salée dans laquelle vous les laisserez cuire pendant un temps variant entre 5 et 15 minutes suivant la qualité des choux, juste assez pour qu'ils soient tendres, mais non désagrégés. Égouttez-les.

On peut apprêter les choux de Bruxelles de différentes manières :

arrosés de beurre fondu, additionnés ou non de chapelure blondie dans du beurre, et assaisonnés avec sel, poivre et muscade, au goût ;

sautés au beurre à feu vif pendant six à huit minutes et saupoudrés ou non de persil haché ;

à l'étouffée, au beurre ;

en salade : après les avoir fait cuire en les tenant un peu fermes, on les laisse refroidir, puis on les assaisonne au goût avec huile, vinaigre ou jus de citron, sel et poivre.

Choux de Bruxelles à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

125 grammes de crème épaisse,
50 grammes de beurre,

7 grammes de sel blanc,
1 litre de choux de Bruxelles,
1/2 litre de lait.

Epluchez les choux, faites-les blanchir pendant dix minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les ensuite dans une casserole avec le lait et le sel ; laissez mijoter à tout petit feu pendant une heure à une heure et demie ; ajoutez le beurre et la crème ; chauffez pendant quelques instants sans laisser bouillir et servez.

Les choux de Bruxelles adoucis par le lait qu'ils ont absorbé n'ont plus la moindre odeur sulfhydrique. Ils sont très nourrissants et de digestion facile.



Comme variante, on pourra passer les choux en purée qu'on garnira avec des croûtons dorés dans du beurre.

Chou braisé au madère.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de saucisse de Toulouse,
250 grammes de lard de poitrine,
200 grammes de madère,
125 grammes de lard fumé,
125 grammes de carottes,
75 grammes d' oignons,
60 grammes de beurre ou de bonne graisse de rôti,
1 beau chou blanc ou demi-frisé,
bouquet garni,
épices,
sel et poivre.

Épluchez et lavez le chou ; faites-le blanchir pendant dix minutes dans de l'eau bouillante ; égouttez-le.

Ébouillantez le lard de poitrine et le lard fumé pour en enlever l'excès de sel ; essuyez-les et hachez-les.

Passez le hachis de lard dans le beurre ou la graisse de rôti pendant quelques minutes pour le dorer légèrement.

Mettez dans une marmite chou, hachis de lard et sa cuisson, carottes, oignons, bouquet garni, assaisonnez avec poivre et épices au goût, mouillez avec le madère et laissez cuire doucement en marmite fermée pendant 3 à 4 heures. Un peu avant

la fin, enlevez carottes, oignons, bouquet garni, goûtez et ajoutez du sel s'il est nécessaire. Concentrez bien le jus de cuisson.

Faites griller la saucisse de Toulouse.

Dressez le chou sur un plat, garnissez avec la saucisse et servez.



Comme variante, on pourra remplacer le lard par des abatis de poulet revenus dans du beurre et cuits avec carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre, épices, dans du bouillon corsé de glace de volaille.

Lorsque le jus sera tombé à l'état de demi-glace, on passera abatis et jus au tamis, on ajoutera au chou, en partie cuit avec le madère et des aromates, la purée obtenue puis on achèvera la cuisson.

On servira comme précédemment.

Chou garni.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de viande rôtie froide (filet ou faux filet de bœuf, gigot de mouton, râble de lièvre, filet de chevreuil ou de sanglier, etc.),
1 000 grammes d' os de porc,
750 grammes de vin blanc,
500 grammes de jambon d'York, de Westphalie ou de Prague cuit au vin blanc et refroidi dans sa cuisson,
250 grammes de lard de poitrine peu salé,
250 grammes de pommes,
200 grammes de bonne graisse de rôti (volaille ou faisan de préférence),
100 grammes de beurre,
3 saucisses de Francfort,
3 saucisses de Strasbourg,
1 cervelas,
1 très beau chou blanc de la variété dite de Brunswick,
vinaigre,
sucre en poudre,
sel et poivre.

Épluchez le chou, lavez-le, émincez-le comme pour faire de la choucroute, échaudez-le, égouttez-le.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches minces ; enlevez les pépins.

Faites revenir doucement dans la graisse le lard de poitrine coupé très fin,

ajoutez ensuite le beurre, le chou, salez et poivrez, mélangez bien pendant quelques minutes.

Foncez une marmite en porcelaine allant au feu avec les os de porc, disposez dessus le mélange de chou et lard, mouillez avec le vin blanc, ajoutez les pommes et laissez cuire pendant trois heures à feu doux. Mettez alors le cervelas, les saucisses de Francfort et de Strasbourg et laissez-les pendant le temps nécessaire à leur cuisson, c'est-à-dire environ 20 à 30 minutes pour le cervelas, 10 à 15 minutes pour les saucisses.

Goûtez ; la préparation doit avoir un goût légèrement aigre-doux très agréable. Si le vin et les pommes ne le lui ont pas donné, rectifiez, suivant le cas, avec un peu de vinaigre ou avec un peu de sucre.

Au dernier moment, mettez la viande froide et le jambon coupés en tranches, chauffez-les simplement.

Dressez le chou sur un plat, garnissez avec le jambon, la viande, les saucisses et le cervelas ; servez.

Ce plat diffère beaucoup de la choucroute garnie, mais il est tout aussi intéressant.

Chou à la béchamel, gratiné.

Pour quatre personnes prenez :

200 grammes de sauce Béchamel grasse,
125 grammes de beurre,
125 grammes de gruyère râpé,
40 grammes de mie de pain rassis tamisée,
1 chou pesant tout épluché 2 kilogrammes environ,
sel et poivre.

Faites blanchir suffisamment le chou dans de l'eau salée bouillante ; égouttez-le.

Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, chauffez, ajoutez le chou, salez et poivrez au goût ; mélangez bien pendant quelques minutes ; couvrez la casserole et laissez mijoter doucement au four pendant deux à trois heures environ.

Disposez dans un plat des couches de chou séparées par du gruyère et de la béchamel ; terminez par une couche de sauce ; saupoudrez le dessus avec la mie de pain, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux et poussez au four doux pendant un quart d'heure pour gratiner.

Ce plat peut être servi comme entremets de légumes dans un repas de famille.

Chou au jus et au bacon, gratiné.

Pour quatre personnes prenez :

300 grammes de bon jus aromatisé et un peu relevé,
250 grammes de bacon,
65 grammes de gruyère râpé,
65 grammes de parmesan râpé,
45 grammes de beurre,
35 grammes de mie de pain rassis tamisée,
1 chou pesant tout épluché 2 kilogrammes environ,
sel et poivre.

Faites blanchir convenablement le chou dans de l'eau salée bouillante, égouttez-le.

Coupez le bacon en petits cubes, faites-le revenir dans 15 grammes de beurre, mettez-le dans une braisière avec le chou et le jus, salez, poivrez en tenant compte de l'assaisonnement du jus ; couvrez et laissez braiser au four doux pendant deux à trois heures. Réduisez suffisamment le jus.

Disposez dans un plat des couches de chou séparées par du gruyère et du parmesan râpés, mouillez avec le jus réduit, saupoudrez le dessus avec la mie de pain, ajoutez le reste du beurre coupé en petits morceaux et faites gratiner au four pendant un quart d'heure environ.

Servez aussitôt.

Ce chou gratiné accompagne on ne peut mieux le porc sous toutes ses formes.

Chou blanc farci.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de lard gras frais,
125 grammes de lard fumé,
45 grammes de fine champagne,
2 litres de bouillon,
1 chou demi-frisé [1], de 15 centimètres de diamètre,
1 perdrix, pouvant fournir 200 grammes de chair environ,
1 jaune d'œuf frais,
crépine de porc,

1. Le chou demi-frisé est intermédiaire entre le chou blanc et le chou de Milan.

couenne maigre,
quatre épices,
curry,
muscade,
sel et poivre.

Désossez la perdrix, hachez ensemble perdrix, lard frais et lard fumé, mouillez le mélange avec la fine champagne, assaisonnez avec quatre épices, curry, muscade, sel et poivre, au goût, et liez avec le jaune d'œuf.

Faites cuire les déchets de perdrix dans le bouillon, passez et réservez.

Enlevez au chou les feuilles extérieures dures, parez-le et faites-le blanchir entier, pendant dix minutes, dans de l'eau salée bouillante; égouttez-le, mettez-le ensuite sur une planche, ouvrez-le en écartant les feuilles une à une, lavez chaque feuille soigneusement, l'une après l'autre, puis, en commençant par le cœur, garnissez à la main les intervalles des feuilles avec la farce que vous avez préparée. Relevez ensuite successivement les feuilles pour reconstituer le chou dans sa forme primitive, enveloppez-le d'une crépine, garnissez-le de couenne du côté du trognon, ficelez-le. Mettez-le dans une casserole en le faisant reposer sur la couenne, de façon à éviter l'adhérence au fond du récipient, mouillez avec le bouillon et laissez cuire à petit feu, en casserole couverte, pendant quatre heures.

Pendant la cuisson, arrosez fréquemment avec le jus.

Au moment de servir, enlevez la ficelle, dressez le chou sur un plat et envoyez à part le jus de cuisson dégraissé, dans une saucière.

Ce chou farci est un véritable poème. Excellent le jour même, il est encore meilleur réchauffé le lendemain.

Chou rouge farci.

On peut aussi bien farcir un chou rouge qu'un chou blanc, mais le chou rouge ayant un goût plus prononcé, il vaut mieux, au lieu d'une farce à la perdrix dont la finesse risquerait d'être masquée, employer une farce au faisan relevée par un peu de jambon fumé et additionnée de graisse de volaille ou de panne qui en augmentera le moelleux.

Pour huit personnes prenez :

200 grammes de jambon fumé,
150 grammes de lard gras frais,
100 grammes de graisse de volaille ou de panne,
60 grammes de fine champagne,

20 grammes de sel,
5 décigrammes de poivre,
2 décigrammes de muscade,
2 litres de bouillon,
1 gros chou rouge ayant un diamètre de 20 centimètres,
1 faisan, en état de fournir 700 grammes de chair environ,
crépine de porc,
couenne maigre,
jaune d'œuf frais.

Désossez le faisan, hachez ensemble faisan, jambon fumé, lard gras frais, graisse de volaille ou panne, mouillez avec la fine champagne, assaisonnez avec sel, poivre, muscade, liez avec le jaune d'œuf.

Tout le reste de la préparation est exactement le même que pour le chou blanc.

Chou rouge confit au vinaigre.

Prenez un beau chou rouge pommé, coupez-le en tronçons, enlevez les grosses feuilles extérieures, les fortes côtes, puis émincez-le en julienne comme pour faire de la choucroute.

Placez-le dans un vase avec deux poignées de sel gris et laissez-le dégorger pendant 24 heures. Tenez au frais. Sortez-le ensuite et égouttez-le.

Mettez au fond d'un bocal quelques branches de persil et d'estragon, un peu de thym, une gousse d'ail, deux piments rouges, six clous de girofle, quarante grains de poivre, puis le chou et, par-dessus, du persil, de l'estragon et des tranches de citron pelé ; noyez le tout dans du vinaigre d'Orléans fort, couvrez et laissez confire pendant dix jours, dans un endroit tiède. Au bout de ce temps, le chou est prêt à être employé.

Le chou rouge confit constitue un excellent condiment, en particulier avec le bœuf bouilli. Il peut être servi tel quel ou additionné d'huile d'olive et parfumé avec du cumin.

Choucroute au naturel.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de choucroute,
750 grammes de jarret de veau,

500 grammes de vin blanc,
125 grammes de beurre,
100 grammes de carottes,
100 grammes de navets,
20 grammes de poireau,
15 grammes d' oignon,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
6 grains de genièvre.

Préparez 700 grammes de fond de veau en faisant cuire dans de l'eau, à bouilli perdu, le jarret de veau et les légumes.

Dessalez la choucroute s'il y a lieu, lavez-la, égouttez-la, mettez-la ensuite dans une marmite en porcelaine allant au feu, assaisonnez avec le poivre, ajoutez le beurre et le genièvre, mouillez avec le fond de veau et le vin, faites partir sur feu vif, puis laissez cuire plus doucement, pendant une heure et demie, de manière que tout le liquide soit résorbé.

Cuite ainsi, la choucroute est blanche, légèrement croustillante et elle est excellente : elle peut être servie seule ou comme garniture.

Garnie avec des pommes de terre bouillies à l'eau et des saucisses de Francfort, c'est la plus simple des choucroutes garnies.

Choucroute garnie.

Il m'est rarement arrivé de manger une choucroute garnie qui m'ait complètement satisfait ; aussi ai-je essayé de résoudre expérimentalement et avec précision le problème qui consiste, selon moi, à conserver à la choucroute une saveur aigrelette, de manière à ne pas en altérer le caractère, tout en réduisant l'acidité au minimum ; j'ai voulu aussi mitiger le goût de fumé trop prononcé qu'elle a souvent, et il m'a semblé bon de lui associer une garniture en partie chaude et en partie froide, de manière à satisfaire tous les goûts.

Voici la formule à laquelle je me suis arrêté.

Pour six personnes ayant bon appétit prenez :

2 kilogrammes de choucroute de Lorraine,
1 000 grammes de plat de côtes de bœuf, bien persillé de graisse,
1 000 grammes d' os de porc,

500 grammes de jambon de Prague, d'York ou de Westphalie, cuit au vin blanc et refroidi dans la cuisson,
500 grammes de poitrine de porc fumée, coupée en petits cubes,
375 grammes de jarret de veau,
250 grammes de bonne graisse de rôti[1], et en particulier de graisse de faisan, d'oie ou de canard,
125 grammes de couenne maigre,
2 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 litre de vin blanc,
12 grains de genièvre,
12 cornichons,
6 pommes de terre,
3 saucisses de Francfort,
3 saucisses de Strasbourg,
1 pied de veau,
carotte,
navet,
panais,
céleri,
bouquet garni,
sel et poivre.

Les proportions de sel et de saumure de la choucroute du commerce étant très variables, il est essentiel de la goûter avant de l'employer. Suivant les cas, on pourra s'en servir telle quelle, ou bien on commencera par la laver à l'eau froide ou à l'eau chaude, et même on la fera blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante. Dans les deux derniers cas, il faudra la rafraîchir ensuite à l'eau froide et l'égoutter.

Passons à l'exécution.

Préparez un litre de fond de veau en faisant cuire pendant six heures dans de l'eau salée et poivrée le pied et le jarret de veau, la couenne, les légumes et le bouquet garni ; passez-le.

Garnissez le fond d'une marmite en porcelaine[2] épaisse, allant au feu, avec les os de porc qui, tout en donnant du jus, éviteront les résultats fâcheux de coups de feu intempestifs, mettez dessus une couche de choucroute, une partie proportionnelle de la poitrine de porc et de la graisse de rôti, mouillez avec du vin et du fond de veau, poivrez, ajoutez quelques grains de genièvre et continuez ainsi à

1. J'ai obtenu un résultat merveilleux en employant de la graisse provenant de la confection d'un faisan farci, p. 636. Les aromes combinés du faisan, de la bécasse, du foie gras, des truffes et du porto donnaient à la préparation un charme inexprimable et ce fut un véritable triomphe.

2. Je recommande de faire cuire la choucroute dans une marmite en porcelaine, car cette substance ne peut lui communiquer aucun goût étranger, ni modifier sa couleur, contrairement à ce qui aurait lieu avec une marmite en fonte.

disposer des couches successives arrosées et assaisonnées jusqu'à épuisement des matières premières, en réservant seulement un peu de fond de veau, que vous laisserez prendre en gelée et qui servira à la fin pour décorer les viandes froides qui accompagneront la choucroute.

Faites cuire, d'abord pendant quatre heures, à petit feu, à liquide frissonnant, comme pour un pot-au-feu, ajoutez alors le bœuf[1], dont vous aurez enlevé l'excès de graisse, continuez la cuisson dans les mêmes conditions pendant trois autres heures, puis retirez la viande de bœuf ; laissez-la refroidir.

Goûtez la choucroute, ajoutez du sel si c'est nécessaire, laissez cuire encore pendant trois heures, de façon que la cuisson ait duré en tout dix heures. Dégraissez soigneusement, retirez les os, les grains de genièvre et tenez au chaud. Toute la poitrine de porc doit être fondue, absorbée par la choucroute.

Dix minutes avant de servir, faites cuire les saucisses dans de l'eau très chaude, mais non bouillante, et laissez-les gonfler ; elles seront ainsi plus moelleuses que si elles étaient cuites dans la choucroute.

Dressez la choucroute sur un plat chaud, mettez autour les pommes de terre cuites en robe de chambre et pelées ; garnissez avec les saucisses.

Disposez sur un autre plat le bœuf froid et le jambon coupés en tranches, décorez avec la gelée de veau réservée et les cornichons. Servez.

Le mets ainsi présenté a un aspect bon enfant, sans prétention, qui prévient en sa faveur ; il est copieux, il a du fumet, sa saveur est délectable ; il ne provoque pas de soif immodérée et il ne laisse après lui que des souvenirs agréables.

Comme boisson, la bière est généralement indiquée ; mais, à moins d'avoir de la bière de tout premier ordre, j'aime autant un petit vin léger, blanc ou gris.

Choucroute garnie.

(*Autre formule.*)

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de choucroute,
1 000 grammes d' os de porc,
750 grammes de vin blanc,
250 grammes de graisse de volaille ou de panne de porc fondue,
200 grammes de jambon de Prague, d'York ou de Westphalie cuit au vin blanc, refroidi dans sa cuisson et haché,

---

1. Je préconise la cuisson du plat de côtes dans la choucroute, parce qu'il mitige le goût du porc fumé qui cuit en même temps.

200 grammes de langue fumée, coupée en tranches,
1 gramme de poivre fraîchement moulu,
8 grains de genièvre,
4 côtelettes de porc, panées,
sel.

Dessalez et lavez la choucroute comme il est dit dans la formule précédente, puis faites-la cuire avec les os, la graisse, le jambon, le poivre, le genièvre et le vin pendant huit à dix heures.

Au dernier moment, faites griller les côtelettes de porc.

Dressez la choucroute sur un plat, garnissez-la avec les côtelettes, décorez avec la langue et servez.



Comme variantes, on pourra remplacer la graisse de volaille ou de porc par de la graisse de rôti de gibier à poil ou à plumes, le jambon, la langue et les côtelettes par des émincés de cuissot de marcassin ou de sanglier et aussi par du faisan rôti, par exemple.

On aura ainsi une choucroute garnie au gibier, d'un goût très fin, d'allure distinguée, pouvant faire bonne figure dans un déjeuner d'amateurs.

Choucroute garnie à la juive.

Les personnes qui, par goût ou pour obéir à des exigences rituelles, ne mangent pas de porc pourront trouver satisfaction dans cette choucroute garnie, préparée avec un *modus operandi* légèrement différent de celui des formules précédentes :

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de choucroute blanche de Strasbourg,
1 000 grammes de bœuf fumé,
500 grammes de saucisses de bœuf,
400 grammes de vin blanc,
400 grammes de bouillon,
250 grammes de pommes de terre rouges, farineuses,
60 grammes de graisse d'oie,
2 échalotes,
ail,
persil,
sel et poivre.

Passez la choucroute à l'eau fraîche, égouttez-la, mettez-en la moitié avec 30 grammes de graisse d'oie dans une casserole en cuivre étamé, placez dessus la viande fumée lavée à l'eau chaude, ensuite le reste de la choucroute, mouillez avec le vin blanc et le bouillon, couvrez et laissez cuire à petit feu pendant six heures.

Lorsque la viande est devenue très tendre, découvrez la casserole et réduisez le jus à point.

Épluchez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en quartiers, mettez-les dans une casserole avec le reste de la graisse d'oie, les échalotes, de l'ail et du persil hachés fin, du sel, du poivre, mouillez avec de l'eau jusqu'au niveau de la partie supérieure des pommes de terre et faites cuire à gros bouillons pendant une demi-heure.

Mettez les saucisses dans de l'eau salée bouillante, éloignez la casserole du feu, mais gardez-la à une température juste au-dessous de l'ébullition pendant vingt minutes.

Écrasez les pommes de terre au moyen d'un pilon en bois, de façon à obtenir une purée ferme.

Dressez la choucroute sur un plat, garnissez-la avec le bœuf fumé et les saucisses et servez, en envoyant en même temps, mais à part, la purée de pommes de terre dans un légumier.

Timbale de choucroute.

Pour douze personnes prenez :

3 kilogrammes de choucroute,
500 grammes de lard frais,
150 grammes de beurre,
36 huîtres de Cancale,
2 perdreaux ou 1 faisan,
1 foie gras d'oie,
1 bouteille de champagne demi-sec.
croûte de timbale,
sel et poivre.

Lavez la choucroute pour la dessaler ; égouttez-la.

Mettez le lard avec un peu de beurre dans une casserole en porcelaine à parois et à fond épais, laissez-le fondre. Enlevez la casserole du feu, ajoutez la choucroute, mouillez avec les trois quarts du champagne, salez, poivrez. Laissez en contact pendant 24 heures, puis faites cuire au four, à petit feu, pendant une douzaine d'heures.

Faites revenir dans une braisière perdreaux ou faisan avec du beurre, mouillez avec le reste du champagne, assaisonnez avec sel et poivre ; laissez cuire.

Désossez le gibier, escalopez-le, passez tous les débris à la presse, réservez le jus obtenu ainsi que la cuisson du gibier. Tenez au chaud.

Ouvrez les huîtres, recueillez-les avec leur eau dans une casserole, chauffez, donnez quelques bouillons, passez l'eau, réduisez-la. Tenez le tout au chaud.

Coupez le foie gras en tranches, passez-les rapidement dans le reste du beurre chaud.

Mettez dans la choucroute cuisson du foie et cuisson du gibier, jus obtenu à la presse et eau des huîtres, mélangez bien.

Garnissez une croûte de timbale avec la choucroute, les escalopes de gibier, les tranches de foie gras et les huîtres, le tout en couches alternées ; achevez la cuisson au four pendant une heure environ.

Servez chaud.

Cette timbale eût fait bonne figure sur la table d'un fermier général.



CHAMPIGNONS

Les champignons peuvent être grillés, sautés, frits ; cuits sur le plat ; en daube ; accommodés au beurre, à l'huile, à la crème, au jus ; à différentes sauces dont le fond sera du vin, de la crème, de la glace de viande, du fumet de gibier ; à la béchamel, à la poulette, à la sauce Mornay, à la sauce financière, à la sauce suprême ; en matelote ; farcis ; au gratin ; apprêtés en fricassées, en ragoûts, en hachis, en purées. On peut les faire entrer dans des potages, des omelettes, des œufs brouillés, des plats de poissons, des plats de viandes, des pâtés, des farces ; les présenter dans des croustades, des vol-au-vent, des flans, des tartelettes ; les employer comme condiment, comme garniture ; les servir en hors-d'œuvre ; en salade ; enfin en faire des conserves.

Avant de se servir des champignons, il est bon d'enlever dans certaines espèces l'épiderme du chapeau, les feuillets, les tubes ; souvent aussi il convient d'en rejeter le pied lorsqu'il est coriace. On les lave ensuite et on les sèche dans un linge.

Les champignons ne doivent pas être cuits longtemps, car ils perdent alors une grande partie de leur saveur.

Les champignons à chair épaisse, tels que les Amanites, les Tricholomes, les Pleurotes, les Psalliotes, les Bolets, les Russules, les Lactaires, certains Pholiotes, les Champignons de couche peuvent être grillés entiers directement sur le gril ou en caisses beurrées, et aromatisées avec de l'ail, de l'échalote, des fines herbes. Ils seront servis soit avec un beurre maître d'hôtel, soit avec un beurre d'escargots (à la bourguignonne), ou avec un beurre composé quelconque.

Ils pourront être cuits, entiers, dans un plat de service, avec beurre, ciboule, ail ou fines herbes, sel, poivre, quatre épices ou muscade, au goût, masqués

ensuite avec une sauce à la crème liée avec des jaunes d'œufs, ou avec une béchamel grasse ou maigre montée au beurre fin.

Une autre façon de les présenter sur le plat est la suivante : après avoir salé légèrement les champignons du côté creux pour leur faire rendre leur excès d'eau et les avoir essuyés ou séchés à la bouche d'un four, les disposer dans un plat en porcelaine foncé de feuilles de vigne et de fenouil imbibés fortement d'huile fine ; y ajouter de l'ail, de l'oignon au goût, les assaisonner avec sel, poivre, épices ; décorer les chapeaux des champignons avec des rondelles prises dans les pieds et faire cuire. C'est le procédé dit « à la génoise ».

Tous les champignons peuvent être sautés ; cependant ce mode de préparation doit plutôt être réservé aux petits champignons car ils restent entiers. Il est bien certain que l'on peut faire sauter de gros champignons, mais l'opération est plus délicate. Ainsi donc les Clitocybes à odeur douce ou à odeur de farine[1], les Laccaria, les Hygrophores, les Clitopiles, les Pholiotes, les Marasmes, les Verpa, les petits Champignons de couche, les petits Cèpes pourront être sautés au beurre ou à l'huile, avec de l'ail, du persil haché, du sel, du poivre, de la muscade (à la provençale) ; avec de l'échalote, du persil, du sel, du poivre, des épices, puis aspergés de jus de citron (à la bordelaise) ; avec des fines herbes, du sel, du poivre, puis mouillés avec du fond de gibier et la cuisson montée à la crème et aromatisée avec du jus de citron ; ou encore sautés avec des émincés de truffes, la cuisson corsée ensuite avec de la glace de viande blonde ou de la glace de volaille, puis montée à la crème.

Une sauce au beurre avec amandes ou pistaches hachées et jus de citron satisfera certains amateurs.

Les champignons entiers ou coupés en morceaux pourront être sautés, seuls ou avec des émincés de truffes, dans du beurre simple ou aromatisé, puis additionnés de madère, de porto ou de sauternes, corsés avec de la glace de viande ou de gibier et enfin servis dans des flans ou dans des tartelettes.

Les champignons pourront encore être sautés à la barigoule avec lard, beurre ou huile, poivre, persil et échalotes.

Lorsqu'on voudra faire frire des champignons, on procèdera par exemple de la manière suivante : après les avoir blanchis pendant quelques minutes dans de l'eau ou du lait aromatisé avec un peu de zeste de citron, on les fera frire dans de la graisse bien chaude et on les présentera sucrés ou salés. Dans ce dernier cas, on les servira avec un beurre maître d'hôtel, un beurre composé ou un bon jus.

---

1. Quelques échantillons seulement des Clitocybes à odeur aromatique suffisent pour parfumer un plat.

On pourra apprêter les champignons en daube avec anchois, persil, ail, poivre, vin blanc, huile et jus de citron ; ou avec olives, bouquet garni, ail ou échalote, sel, poivre, beurre et madère : ou encore avec des tomates et un bon fond. Ce mode de préparation en daube conviendra fort bien pour les Clavaires, les Hydnes, les Entolomes, les Polypores, les Cortinaires, les Collybies, les Praxilles, la Fistuline.

Tous les grands champignons à chair épaisse, Oronges, Tricholomes, Pleurotes, Lactaires, Russules, Volvaires, Pholiotes, Psalliotes, Bolets, Champignons de couche et les grands champignons à chair mince, Lépiotes, Pluteus, Clitocybes, Pézizes, ainsi que les Morilles pourront être farcis : au maigre, avec des farces fines de crustacés, de coquillages, de poissons, de crevettes, d'écrevisses, de champignons, d'asperges, d'artichauts, etc., puis cuits dans un bon fond de poisson, ou un bon fond blanc corsé avec de la glace de viande blonde ; au gras, avec du lard, du jambon, des farces fines de volaille, de perdreau, de cailles, de grives, d'ortolans et cuits dans un bon jus ou dans un bon fond de veau et volaille ou de gibier.

Pour faire des champignons au gratin, il suffira le plus souvent de saupoudrer la surface de nombre de préparations avec de la mie de pain rassis tamisée mélangée ou non avec du gruyère, du parmesan râpés ou les deux ensemble, de couronner le tout avec des petits morceaux de beurre frais et de pousser au four.

On pourra encore faire des plats gratinés de champignons émincés ou hachés recouverts de sauce Mornay, de sauce Béchamel grasse ou maigre, ou de sauce tomate.

Lorsqu'on voudra préparer des champignons en fricassée, une bonne façon de les apprêter est la suivante : les faire revenir à la casserole dans du beurre, les saupoudrer de farine, laisser cuire sans que la farine se colore, assaisonner avec sel, poivre, épices, ajouter persil haché, jus de viande, de volaille ou de gibier au goût, faire la liaison de la sauce avec de la crème et des jaunes d'œufs et, au dernier moment, la relever avec un peu de vinaigre ou de jus de citron. Les Lycoperdons, les Bovista, les Sparassis, les Chanterelles, les Coprins, les Helvelles, les Pézizes, les Lactaires, les Craterelles, les Armillaires, les Paxilles, les Hydnes, les Clavaires, les Polypores pourront être accommodés ainsi.

Les champignons à saveur fine et délicate devront être réservés pour faire des entremets de légumes. Les Oronges, les Lépiotes, les Tricholomes, le Lactaire délicieux, le Pleurote de l'Eryngium, les Russules, les Chanterelles, le Pholiote du peuplier, les Psalliotes, les Lycoperdons, les Cèpes, les Helvelles, les Coprins,

les beaux champignons de couche, les Morilles, les Terfézia accommodés au beurre, à la crème, à la béchamel, à la poulette, à la sauce Mornay, à la sauce suprême, à la financière, en matelote, etc. constitueront des mets délicieux qui pourront être servis tels quels ou dans des croustades et des vol-au-vent.

Tous les champignons peuvent entrer dans les ragoûts de viandes ; cependant, j'estime qu'il vaut mieux réserver à cet emploi les champignons de peu de saveur ou les champignons séchés (cèpes, morilles, gyromitres).

Les champignons à saveur fine ou agréable trouveront encore leur emploi dans les omelettes, les œufs brouillés, tels les morilles, les truffes, les craterelles, etc.

Les petits champignons de couche marinés seront servis comme hors-d'œuvre.

La Fistuline et le Lactaire à lait abondant, après avoir été blanchis, pourront être présentés crus, en salade.

Les Bolets remplacent avantageusement les champignons de couche dans toutes les préparations culinaires ; de même que beaucoup de champignons, ils peuvent être servis comme entremets de légumes ou comme garniture.

Les Morilles parfument délicieusement tous les mets dans lesquels on les fait entrer et elles constituent des entremets de légumes hors ligne.

Les Truffes, comme les autres champignons, sont consommées au naturel, en ragoûts, en salades ; elles sont très fréquemment employées comme garniture et elles entrent dans les farces les plus fines.

L'une des meilleures façons de les préparer, façon dite « à la maréchale », consiste, après les avoir assaisonnées avec sel et poivre, à les barder de lard, à les envelopper ensuite séparément dans du papier, puis à les faire cuire dans de la cendre de bois chaude ; une heure de cuisson suffit. Lorsqu'elles sont cuites, on les débarrasse de leur enveloppe, on les essuie, on les dresse sur un plat garni d'une serviette que l'on rabat sur elles et on les sert telles quelles accompagnées de beurre frais. Ces truffes au naturel sont tout simplement exquises. A défaut de cendre de bois, les truffes bardées de lard et assaisonnées avec sel et poivre pourront être cuites à la broche ou à la casserole.

On peut aussi faire cuire les truffes saupoudrées de sel, de poivre et d'aromates, soit à la vapeur d'eau, soit à celle d'un mélange de vin et de fine champagne ; ou bien dans du beurre ou encore dans du vin de Madère, de Porto, d'Alicante ou de Champagne, en les nourrissant avec un bon jus aromatisé.

On les apprête aussi en ragoûts simples ou gratinés ; on les fait sauter seules ou avec des pommes de terre ; on les sert glacées, fourrées, à la gelée, en croustades, etc. Les pâtés de truffes à la Monglas, les timbales truffées à la Talleyrand, les dindes, les chapons truffés font partie de la cuisine classique.

Les truffes grises ont leur place marquée dans les risotto. Cependant, on peut aussi, après les avoir émincées, les faire sauter dans de l'huile et achever leur cuisson dans du jus de volaille auquel on ajoute au dernier moment un peu de jus de citron. Enfin, on peut les servir en salade ; Rossini les adorait ainsi.

Champignons de couche farcis.

Il existe bien des manières de farcir les champignons. La plupart des formules comportent l'usage d'oignon, d'échalote ou d'ail ; en voici plusieurs qui n'en contiennent pas et qui, pour ce motif, pourront convenir dans bien des cas.

Pour la garniture d'un plat destiné à six personnes prenez :

140 grammes de petits champignons,
6 gros champignons, pesant chacun 60 grammes en moyenne,
1 jaune d'œuf,
beurre,
jus de viande,
jus de citron,
mie de pain rassis tamisée,
persil haché,
quatre épices,
curry,
sel et poivre.

Epluchez tous les champignons, passez-les dans du jus de citron. Enlevez les pieds des gros champignons, réservez les chapeaux ; hachez les petits champignons avec les pieds des gros. Préparez une farce avec le hachis de champignons, de la mie de pain rassis tamisée imprégnée de jus de viande, du persil haché, du beurre, le jaune d'œuf ; assaisonnez au goût avec quatre épices, curry, sel et poivre.

Emplissez les chapeaux des gros champignons avec la farce, placez-les ensuite, les creux en dessus, dans un plat foncé de beurre, arrosez chaque champignon avec du jus de citron, mettez sur chacun un petit morceau de beurre et faites cuire au four doux.

Champignons de couche farcis.

(*Autre formule.*)

Pour six personnes prenez :

300 grammes de foie gras de canard,
200 grammes de fond de veau,
150 grammes de jambon de Bayonne,
150 grammes de beurre clarifié,
6 gros champignons de couche, pesant chacun 60 grammes environ,
vin blanc,
glace de viande,
jus de citron,
paprika,
sel et poivre.

Mettez dans le fond de veau du vin blanc et de la glace de viande ; réduisez à bonne consistance.

Pelez les champignons, passez les chapeaux dans du jus de citron ; mettez-les dans le beurre clarifié tenu tiède ; laissez en contact pendant une demi-heure.

Préparez une farce avec les pieds des champignons hachés et cuits dans du beurre, le jambon haché, du paprika, du sel et du poivre au goût. Tenez au chaud.

Faites cuire le foie gras au naturel, p. 592.

Faites griller les chapeaux des champignons sur un gril à feu dessus pendant cinq minutes de chaque côté, assaisonnez-les avec sel et poivre et arrosez-les avec le beurre clarifié pendant leur cuisson.

Coupez le foie gras en tranches de la dimension des chapeaux de champignons ; foncez chaque chapeau avec une tranche de foie gras, mettez dessus une couche de farce, masquez-les avec le fond de veau chaud et servez.

C'est un plat agréable, dont l'onctuosité flatte le palais.

Champignons de couche farcis, gratinés.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de champignons de couche aussi gros que possible,
350 grammes de très bon fond de veau,

250 grammes de crevettes grises,
50 grammes de beurre,
25 grammes de gruyère, parmesan ou chester, râpé fin,
5 grammes de farine,
1 bottillon de pointes d'asperges,
sel et poivre.

Pelez les champignons, séparez les pieds des chapeaux ; lavez pieds et chapeaux dans un peu d'eau acidulée.

Hachez les pieds, mettez-les dans 50 grammes de fond de veau ; laissez cuire.

Coupez les pointes d'asperges en petits morceaux, blanchissez-les dans de l'eau salée.

Décortiquez les crevettes.

Avec les parures et le beurre, préparez un beurre de crevettes.

Hachez les pointes d'asperges avec les queues de crevettes, mélangez-les au hachis de champignons, goûtez, salez et poivrez s'il est nécessaire ; cela constituera la farce.

Faites cuire les chapeaux des champignons pendant quelques minutes dans le reste du fond de veau ; disposez-les ensuite, les creux en l'air, dans un plat allant au feu ; emplissez-les de farce, mettez par-dessus du fromage râpé et les deux tiers du beurre de crevettes. Poussez au four ; arrosez pendant la cuisson.

Dressez ensuite les champignons sur un plat de service ; tenez-les au chaud.

Maniez la farine avec le tiers restant du beurre de crevettes, mouillez avec le reste de la cuisson des champignons ; concentrez la sauce.

Glacez les champignons avec cette sauce et servez.

On peut servir ces champignons farcis comme hors-d'œuvre chaud, comme entremets de légumes, comme garniture.

Purée de champignons.

Passez des champignons crus, bien nettoyés, au travers d'un gros tamis ; mettez la purée dans une sauteuse avec de la sauce Béchamel grasse, du sel, du poivre, de la muscade, au goût, chauffez à feu vif, réduisez à bonne consistance, finissez avec un peu de beurre frais et servez.



On pourra préparer de même une purée de truffes.

Cèpes grillés.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de beurre clarifié,
10 grammes de sel blanc,
4 grammes de persil haché,
4 décigrammes de poivre,
6 beaux cèpes bien fermes, pesant ensemble 1 kilogramme environ,
6 gousses d'ail, pesant chacune 4 grammes en moyenne.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les, enlevez les tubes, rognez les pieds à la hauteur des chapeaux.

Coupez chaque gousse d'ail en quatre, piquez chaque chapeau de cèpe de quatre morceaux d'ail, puis mettez-les pendant une demi-heure dans le beurre clarifié tenu tiède.

Disposez les cèpes sur un gril à feu dessus et chauffé au préalable ; faites-les cuire pendant cinq minutes de chaque côté en les assaisonnant avec le sel et le poivre et en les arrosant avec le beurre alliacé, puis retirez les morceaux d'ail.

Dressez les chapeaux de cèpes sur un plat, saupoudrez-les de persil haché et servez.

Le produit est parfait.

Cèpes au chester.

Faites sauter de petits cèpes jeunes et frais dans un peu d'huile d'olive, mettez-les ensuite dans un plat allant au feu, masquez-les avec une béchamel grasse dans laquelle vous aurez incorporé du chester et poussez au four pour gratiner.



On pourra apprêter de même des cèpes au gruyère, au parmesan, etc.

Cèpes à la bordelaise.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de cèpes frais, de dimensions moyennes et autant que possible égaux,
125 grammes d' huile d'olive,

20 grammes d' échalotes hachées,
14 grammes de sel blanc,
10 grammes de persil haché,
4 grammes d' ail râpé,
4 décigrammes de poivre,
jus de citron.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les, enlevez les tubes, réservez les chapeaux.

Pelez les pieds, hachez-les, réservez-les.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, mettez dedans les chapeaux des cèpes du côté creux; au bout de cinq minutes de cuisson, salez, poivrez, puis retournez-les, continuez la cuisson pendant cinq minutes, salez, poivrez encore, ajoutez ensuite le hachis de cèpes et laissez cuire ensemble pendant cinq autres minutes. Mettez alors les échalotes ; au bout de deux minutes de cuisson, ajoutez l'ail et le persil, faites cuire encore pendant une minute, salez, poivrez de nouveau.

Dressez les cèpes sur un plat chaud, versez dessus l'huile et le hachis, aspergez de jus de citron et servez.

Lorsque, faute de cèpes frais, on emploie des cèpes conservés en boîte, il faut, avant de s'en servir, les égoutter, puis les laver à l'eau bouillante ; on opère ensuite comme avec des cèpes frais.

Je conseille aux personnes n'ayant pas un estomac robuste les deux modifications suivantes.

1° suppression des échalotes ;

2° remplacement des 4 grammes d'ail râpé par une gousse d'ail entière de même poids, qu'on mettra dans l'huile en même temps que les cèpes et qu'on retirera au bout de dix minutes.

Le reste de la formule ne change pas.



Voici une variante que je préfère. Au lieu des 125 grammes d'huile d'olive, j'emploie un mélange de 100 grammes de beurre clarifié et 12 grammes d'huile d'olive. Le mode opératoire reste le même ; ce ne sont plus à la vérité des cèpes à la bordelaise que l'on obtient ainsi, mais c'est très bon tout de même.

Cèpes au gratin.

Pour six personnes prenez :

100 grammes de beurre,
100 grammes de fromage de Gruyère râpé,
50 grammes de mie de pain rassis tamisée,
30 grammes d' huile d'olive,
30 grammes de lait,
15 grammes de chapelure,
12 grammes de sel,
4 grammes de persil haché,
4 grammes d' ail râpé,
3 grammes de moutarde en poudre,
1/2 gramme de poivre,
1/2 gramme de muscade râpée,
6 beaux cèpes pesant ensemble 1 kilogramme environ.

Nettoyez les cèpes, essuyez-les soigneusement, détachez les chapeaux ; disposez-les dans un plat, la face brune en l'air, et mettez-les au four moyennement chaud pendant vingt minutes pour leur faire suer leur excès d'eau.

Hachez les pieds des champignons, ajoutez l'ail, le persil, la mie de pain trempée dans le lait, la moutarde, la muscade, l'huile, le sel, le poivre ; mélangez le tout intimement.

Prenez un plat à gratin, beurrez-le, foncez-le avec une couche de la farce que vous venez de préparer, ajoutez un peu de gruyère, posez dessus les chapeaux des cèpes, et sur chacun d'eux mettez le sixième du beurre qui reste, saupoudrez de gruyère, couvrez avec le reste de la farce et terminez par le mélange du reste du gruyère et de la chapelure.

Poussez au four doux, pendant une demi-heure, puis faites dorer, pendant un quart d'heure, à feu plus vif.

Cèpes à la crème.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de tout petits cèpes, jeunes et frais,
125 grammes de crème,
80 grammes de beurre,
60 grammes de fenouil frais en branches,

30 grammes de lait,
30 grammes de sel gris,
25 grammes de glace de viande,
15 grammes de farine,
15 grammes de vinaigre doux de vin,
10 grammes de sel blanc,
3 décigrammes de poivre.

Essuyez les cèpes sans les éplucher, parez-en les pieds, puis plongez-les pendant quelques secondes dans deux litres d'eau bouillante dans laquelle vous aurez mis le sel gris et le vinaigre.

Retirez-les, posez-les sur un tamis et laissez-les bien égoutter.

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre manié avec la farine, délayez avec le lait, ajoutez 60 grammes de crème, un bouquet de 50 grammes de fenouil, le sel blanc, le poivre, chauffez, donnez un bouillon, mettez les cèpes, puis faites cuire jusqu'à ce que le jus de cuisson soit convenablement concentré, ce qui demande 20 à 30 minutes.

Dressez les champignons sur un plat, enlevez le bouquet, mettez dans la sauce le reste du beurre, le reste de la crème et la glace de viande, chauffez, versez cette sauce sur les cèpes, saupoudrez avec le reste du fenouil haché et servez.



On peut préparer de même des champignons de couche.

Cèpes à la limousine.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lard de poitrine,
100 grammes de carde de bette blonde ou de cardon,
100 grammes de mie de pain rassis tamisée,
10 grammes de persil haché,
6 cèpes fermes, pesant ensemble 500 grammes environ,
6 pommes de terre de Hollande pesant ensemble 500 grammes environ,
barde de lard,
ail,
muscade ou quatre épices,
sel et poivre.

Lavez les cèpes, essuyez-les, enlevez-en les tubes ; séparez les chapeaux des pieds ; hachez ces derniers.

Echaudez le lard pour en enlever l'excès de sel ; essuyez-le, hachez-le et faites-le revenir à la poêle.

Blanchissez à l'eau bouillante la carde de bette ou de cardon ; hachez-la.

Réunissez lard de poitrine, hachis de cèpes, de bette ou de cardon, mie de pain tamisée, persil haché ; ajoutez un peu d'ail haché, du sel et du poivre au goût ; mélangez bien : cela constituera la farce.

Pelez les pommes de terre ; creusez-les suffisamment pour pouvoir les farcir ; emplissez les vides avec de la farce.

Passez au tamis la pulpe extraite des pommes de terre, pressez-la pour en extraire l'excès d'eau, mélangez-en une quantité plus ou moins grande avec le reste de la farce, assaisonnez avec sel, poivre, muscade ou quatre épices et garnissez avec le mélange les chapeaux des champignons.

Foncez une braisière avec une barde de lard, disposez dessus les pommes de terre farcies et les chapeaux de cèpes, les creux en l'air, couvrez et faites braiser au four doux pendant trois heures. Arrosez durant la cuisson.

Dressez cèpes et pommes de terre sur un plat en les alternant, masquez avec le jus dégraissé et servez.

Fricassée de cèpes au parmesan.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de tout petits cèpes jeunes et frais,
100 grammes de beurre,
20 grammes de glace de viande,
20 grammes de parmesan râpé,
10 grammes de sel,
5 décigrammes de poivre,
5 centigrammes de quatre épices.

Nettoyez et essuyez les cèpes, coupez-les en tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Mettez dans une sauteuse beurre, cèpes, sel, poivre, quatre épices et faites cuire à grand feu pendant une vingtaine de minutes. Quand le liquide provenant de la cuisson des cèpes sera suffisamment réduit, ajoutez la glace de viande, laissez-la se dissoudre, puis mettez le parmesan, goûtez et servez.



On peut préparer de même des champignons de couche.

Chanterelles[1] à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de chanterelles fraîchement récoltées,
200 grammes de crème,
50 grammes de beurre,
sel et poivre.

Épluchez les chanterelles, lavez-les, égouttez-les.

Mettez-les avec du sel et du poivre dans une sauteuse : faites-les sauter telles quelles, elles rendront leur eau tout en cuisant dedans ; l'opération demande une vingtaine de minutes pour que tout le liquide ait disparu. Ajoutez alors le beurre et la crème, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il est nécessaire ; laissez mijoter pendant quatre à cinq minutes, puis servez.

Chanterelles au jus.

Pour quatre personnes prenez :

1 000 grammes de chanterelles fraîches,
250 grammes de fond de veau et volaille,
60 grammes de beurre,
zeste de citron,
estragon,
sel et poivre.

Épluchez les chanterelles, lavez-les, égouttez-les.

Mettez le beurre dans une sauteuse, ajoutez les champignons, du zeste de citron et de l'estragon au goût (hachés ou mis dans un nouet), salez, poivrez en tenant compte de l'assaisonnement du fond : faites sauter jusqu'à ce que les chanterelles, après avoir rendu leur eau, soient redevenues à peu près sèches. Ajoutez alors le fond de veau et volaille et laissez cuire à petit feu pendant une demi-heure environ. Retirez le nouet si vous avez mis le zeste de citron et l'estragon entiers, puis servez.



Comme variantes, on pourra remplacer le fond de veau et volaille par une

1. Vulgairement gyroles.

sauce Béchamel maigre ou grasse, une sauce poulette, une sauce Mornay et, dans ce dernier cas, on mettra le plat au four pour gratiner.

Morilles au beurre.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de belles morilles grises,
100 grammes de beurre,
7 grammes de sel,
1/2 décigramme de poivre,
jus de citron.

Lavez soigneusement les morilles, essuyez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur ; mettez-les ensuite dans une casserole avec le beurre, le sel, le poivre, du jus de citron, au goût, et faites-les sauter, à feu vif, pendant un quart d'heure environ, jusqu'à évaporation de l'eau qu'elles ont rendue.

Les morilles ainsi préparées peuvent être servies seules ou comme garniture de viandes.

Morilles à la crème.

Pour quatre personnes prenez :

500 grammes de morilles,
250 grammes de crème,
100 grammes de bouillon,
100 grammes de beurre,
10 grammes de farine,
10 grammes de sel,
3 décigrammes de poivre,
le jus d'un citron.

Nettoyez, lavez et séchez les morilles, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites fondre 70 grammes de beurre dans une casserole, mettez les morilles, le sel, le poivre, mouillez avec le bouillon et le jus de citron ; laissez cuire pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, presque tout le liquide doit avoir disparu : ajoutez alors la crème, 10 grammes de beurre manié avec la farine et continuez la cuisson à petit feu pendant dix minutes.

Au moment de servir, montez la sauce avec le reste du beurre.

On peut servir les morilles à la crème dans une croûte de vol-au-vent, dans une croustade de pain ou, plus simplement, avec des croûtons dorés dans du beurre.

Morilles au jus.

Lavez les morilles avec soin pour les débarrasser de la terre qui se trouve dans les alvéoles; égouttez-les, essuyez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis faites-les sauter à feu vif dans une casserole avec du beurre, ajoutez du jus de viande et un peu de jus de citron, salez, poivrez et laissez cuire doucement pendant une demi-heure en arrosant pendant la cuisson ; enfin liez la sauce avec des jaunes d'œufs et servez.

C'est exquis.

Morilles au vin.

Pour trois personnes prenez :

500 grammes de morilles,
200 grammes de fond de veau et volaille,
200 grammes de jambon haché,
100 grammes de sauternes,
100 grammes de beurre,
2 jaunes d'œufs frais,
sel et poivre.

Préparez d'abord la sauce : mettez dans une casserole le fond de veau et volaille, le sauternes et le jambon ; faites réduire à bonne consistance, liez ensuite avec les jaunes d'œufs, goûtez et ajoutez sel et poivre s'il est nécessaire.

Nettoyez, lavez et séchez les morilles ; coupez-les en deux, assaisonnez-les avec sel, poivre et faites-les sauter dans le beurre jusqu'à disparition de l'eau qu'elles auront rendue. L'opération demande un quart d'heure environ.

Dressez-les ensuite sur un plat de service tenu au chaud au bain-marie, versez dessus la sauce et laissez en contact pendant une quinzaine de minutes avant de servir.

Ces morilles peuvent être servies dans une croûte de vol-au-vent.

Morilles farcies, en cocotes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de belles morilles grises,
260 grammes de beurre,

200 grammes de parmesan râpé,
150 grammes de mie de pain rassis tamisée,
5 grammes de sel,
2 grammes de poivre.

Nettoyez bien les morilles, séchez-les. Détachez les pieds, hachez-les avec quelques morilles, les plus petites, de façon à avoir en tout environ 150 grammes de hachis.

Mettez 200 grammes de beurre dans une casserole, laissez-le fondre, ajoutez le hachis de morilles, la mie de pain, 150 grammes de parmesan, le sel, le poivre, mélangez, puis garnissez les morilles avec cette farce.

Prenez six petites cocotes en porcelaine allant au feu et munies de couvercles, disposez, debout dans chacune, des morilles farcies, saupoudrez avec le reste du parmesan, mettez le reste du beurre coupé en petits morceaux, lutez les couvercles des cocotes et faites cuire au bain-marie, au four, pendant une heure.

Servez dans les cocotes.

Morilles farcies.

Nettoyez, lavez et séchez les morilles.

Préparez un hachis avec blanc de volaille rôtie, jambon cuit, champignons de couche, mie de pain rassis trempée dans du jus de viande, persil; assaisonnez-le avec sel et poivre, liez-le avec du beurre et un jaune d'œuf, et farcissez-en les morilles par le pied.

Mettez du beurre dans une casserole, disposez dedans les morilles farcies, mouillez avec une sauce à l'appareil Mirepoix, laissez mijoter pendant une heure environ, puis servez.

Ces morilles farcies peuvent faire une très jolie garniture.

Truffes farcies sur canapés.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de purée de bécasses préparée comme il est dit p. 634,
36 cailles,
24 belles truffes noires du Périgord,
1 beau foie gras d'oie,
champagne sec,
brioche non sucrée,
mirepoix,
beurre,
paprika.

Brossez, lavez les truffes ; séchez-les.

Faites rôtir les cailles à la broche en les tenant peu cuites ; passez-les à la presse, relevez le coulis avec du mirepoix et du paprika, ajoutez-y du champagne sec. Mettez à cuire dedans d'abord les truffes, puis le foie gras. Tenez le foie rosé.

Enlevez une rondelle sur chaque truffe pour servir de couvercle ; creusez l'intérieur ; emplissez les vides avec la purée de bécasses et assujettissez les couvercles. Tenez au chaud truffes farcies et foie.

Dégraissez la cuisson, liez-la et amenez-la à l'état de demi-glace.

Préparez 24 canapés de brioche, faites-les dorer dans du beurre et garnissez-les chacun d'une escalope de même dimension taillée dans le foie gras.

Dressez les canapés garnis sur un plat d'argent, disposez sur chacun une truffe que vous masquerez avec la sauce. Servez.

Une romanée ou un clos Vougeot convient avec cet entremets de légumes de haut goût, qui pourra être le clou d'un repas fastueux, à la condition qu'il n'y ait dans le menu aucune autre préparation contenant du foie gras ou des truffes dont abusent souvent des amphitryons désireux de paraître.



On pourra exécuter de nombreuses variantes de truffes farcies en modifiant la farce, le fond de cuisson et le vin.

Conservation des champignons.

Les champignons qu'on veut conserver doivent être fraîchement cueillis, récoltés par temps sec et n'ayant pas encore atteint leur complet développement.

Il existe plusieurs moyens de conserver les champignons.

1° *A l'autoclave.* — Après avoir épluché les champignons, on les jette dans une grande bassine pleine d'eau bouillante légèrement salée et on les laisse bouillir pendant une vingtaine de minutes. On les égoutte ensuite sur un tamis de crin, puis on les rafraîchit dans de l'eau bouillie refroidie. On les éponge bien ; on les met alors dans des flacons qu'on remplit entièrement avec de l'eau salée bouillie et refroidie (25 grammes de sel par litre d'eau), on bouche les flacons avec de bons bouchons, stérilisés au préalable dans de l'eau bouillante additionnée d'acide salicylique. On place les flacons bien bouchés dans un panier en fil métallique[1], on

1. A défaut de panier, on garnira le fond de la marmite avec une grille sur laquelle on placera les flacons qu'on séparera les uns des autres par des copeaux pour les garantir de tout choc.

met le tout dans une marmite qu'on remplit d'eau jusqu'au niveau des bouchons et on fait bouillir pendant 4 à 5 heures en maintenant toujours le même niveau d'eau par des additions successives d'eau bouillante. Les flacons refroidis sont mis en observation pendant une huitaine de jours. S'il ne s'est produit, pendant ce temps, aucun signe de fermentation, la conserve est bien faite.

On peut, à la place de flacons, employer des boîtes en fer-blanc qu'on soudera avant de les mettre à l'autoclave. La conservation n'en sera que mieux assurée.

Les champignons ainsi conservés peuvent être employés comme des champignons frais à condition de les passer, au sortir des flacons ou des boîtes, d'abord dans de l'eau tiède pour les dessaler, puis dans de l'eau fraîche pour les raffermir.

2° *Dans le sel.* — On dispose les champignons dans un vase, en couches séparées par des lits de sel. Ce procédé n'assure la conservation que pendant quelques mois.

3° *Dans le vinaigre.* — Les champignons peuvent être confits dans le vinaigre à la façon des cornichons, mais il faut d'abord les blanchir à l'eau bouillante.

Les champignons confits servent de condiment ou de hors-d'œuvre.

4° *Par dessiccation.* — Les petits champignons peuvent être séchés entiers, les gros doivent être coupés en tranches plus ou moins épaisses après avoir été épluchés et débarrassés des lames, des tubes et du pied. Les champignons entiers ou en tranches sont disposés, à une certaine distance les uns des autres, sur des claies tenues à l'ombre dans un endroit bien sec.

On peut en faire des chapelets, en ayant soin de séparer les champignons ou les morceaux les uns des autres par des intervalles afin qu'ils ne se touchent pas. Les chapelets sont suspendus dans un endroit à l'ombre et exposé aux courants d'air.

Suivant la nature des champignons et l'état hygrométrique de l'air, la dessiccation demande un temps variant de quelques jours à quelques semaines.

On peut encore sécher les champignons sur une aire chauffée ou dans un four très modérément chaud.

Les champignons séchés sont gardés dans des sacs en toile ou en papier qu'on secoue de temps en temps, ou dans des vases clos, et conservés dans un endroit sec.

Lorsqu'on veut se servir de champignons séchés, on les fait d'abord tremper dans de l'eau tiède pendant une heure, puis on les emploie comme s'ils étaient frais.

Les champignons desséchés comme il est dit ci-dessus peuvent être pulvérisés au mortier et tamisés; la poudre obtenue est mise en flacons qu'on bouche hermétiquement et qu'on tient à l'abri de l'humidité.

5° *Dans un corps gras.* — Dans le Midi de la France, on conserve les champignons dans de l'huile, de la graisse ou du beurre. Après avoir blanchi les cham-

pignons dans de l'eau bouillante et les avoir séchés dans un linge, on les empile dans des pots en faïence ou en grès que l'on emplit ensuite d'huile d'olive, de graisse ou de beurre fondu de façon que le niveau du corps gras dépasse de quelques centimètres la surface des champignons. On bouche les pots et on couvre les bouchons avec un parchemin ficelé.

On peut conserver de la même manière des champignons non blanchis, simplement sautés dans un corps gras pour les déshydrater avant de les mettre en pots.

Les pots sont tenus dans un endroit frais et sec.

6° *Par liquéfaction.* — En Angleterre, on fait un grand usage des champignons liquéfiés « Ketcup ». Voici la manière d'opérer : des champignons choisis et coupés en tranches sont placés sur un tamis de crin et saupoudrés de sel fin ; sans les presser, on laisse s'écouler le jus que l'on recueille. Afin d'éviter tout dépôt, on transvase ce liquide et on le met dans de petites bouteilles qu'on n'emplit pas complètement afin de pouvoir y ajouter un peu d'un spiritueux aromatisé quelconque destiné à empêcher la préparation de se détériorer. On bouche les bouteilles et on les conserve au frais.

Le ketcup est employé comme condiment.

Conserve de truffes.

Prenez de belles truffes bien saines, lavez-les soigneusement, laissez-les sécher sur un linge pendant 3 à 4 heures. Ayez des flacons de grandeur suffisante et mettez dans chacun 250 grammes de truffes, 12 grammes d'eau-de-vie sans goût et 5 grammes de sel ; bouchez hermétiquement les flacons, ficelez solidement les bouchons et entourez chaque flacon d'un linge. Disposez les flacons dans une grande bassine que vous emplirez d'eau froide jusqu'au niveau des bouchons ; calez les flacons avec des copeaux ou chargez-les d'un poids pour les empêcher de bouger pendant l'ébullition. Chauffez et faites bouillir pendant 2 à 3 heures. Laissez refroidir les flacons dans la bassine, puis sortez-les, essuyez-les, cachetez-les et conservez-les dans un lieu frais.

Les truffes préparées ainsi peuvent se conserver pendant plus de deux ans sans s'altérer.



SALADES [1]



Salades vertes.

Les salades vertes sont le plus souvent accommodées à l'huile et au vinaigre, mais on peut aussi les apprêter à la crème qui, alors, remplace l'huile. Leur goût dépend non seulement de la nature et de l'état des substances employées (fraîcheur de la salade, qualité de l'huile et du vinaigre), mais aussi de leur préparation préliminaire. Les salades, telles que laitue, romaine, scarole, chicorée gagnent beaucoup de légèreté et de finesse à être débarrassées des côtes et à être revivifiées longuement dans de l'eau fraîche lorsqu'elles ne sont pas nouvellement cueillies. Inutile de dire qu'on ne doit se servir que des parties tendres de toutes les salades pour obtenir un plat réellement bon.

L'assaisonnement se fait, au goût, avec huile, vinaigre, sel et poivre auxquels on peut ajouter un jaune d'œuf frais, mais la salade ne doit être accommodée que juste au moment d'être servie et, contrairement à la façon de faire de bien des personnes, on doit la retourner légèrement, délicatement, sans la froisser.

Salade de laitue à la crème.

Prenez de belles laitues bien pommées, lavez-les, égouttez-les bien.

Préparez, dans un saladier, un mélange homogène de crème, jus de citron ou

1. Les salades sont des aliments crus ou cuits, servis froids, accommodés avec une sauce dont la base est un élément gras combiné avec un élément acide.

vinaigre, jaunes d'œufs durs tamisés, sel et poivre, le tout au goût ; mettez dedans les laitues et remuez jusqu'à assaisonnement uniforme.

Servez aussitôt.



En supprimant les jaunes d'œufs durs et en remplaçant la crème ordinaire par de la crème fouettée, on obtient une salade que certaines personnes trouvent plus légère que la précédente.



Ces formules sont applicables à la romaine, à la chicorée frisée, à la scarole, aux endives, etc.

Salade de haricots verts et de tomates.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de haricots verts,
750 grammes de tomates,
45 grammes d' huile d'olive ou de noix,
15 grammes de vinaigre de vin,
15 grammes de Worcestershire sauce,
sel.

Épluchez les haricots verts et faites-les cuire dans de l'eau salée.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les, coupez-les en tranches, faites-les dégorger dans du gros sel ; sortez les tranches de tomates du liquide qu'elles ont rendu ; secouez-les pour les débarrasser de tout excès de sel.

Mettez dans un saladier l'huile, le vinaigre et la sauce anglaise, mélangez, ajoutez haricots verts et tranches de tomates, mélangez encore, laissez en contact pendant une heure et servez.

Cette salade est très fraîche.

Salade de salsifis.

Pour six à huit personnes prenez :

600 grammes de salsifis épluchés,
300 grammes de céleri-rave épluché,

300 grammes de tomates,
250 grammes d' huile d'olive,
12 noix,
2 jaunes d'œufs frais,
1 citron,
huile,
vinaigre,
sel et poivre.

Coupez les salsifis en morceaux et le céleri-rave en bâtonnets de mêmes dimensions.

Épluchez les noix, hachez-les grossièrement.

Ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les, mettez-les à mariner, pendant une demi-heure, dans de l'huile et du vinaigre avec sel et poivre.

Faites blanchir le céleri pendant quelques minutes dans de l'eau salée vinaigrée, enlevez-le, laissez-le refroidir ; puis, dans la même eau, faites cuire les salsifis en les tenant fermes ; retirez-les ; laissez-les refroidir.

Préparez une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, l'huile d'olive, le jus du citron, un peu de sel et de poivre, mettez dedans les salsifis, le céleri et les noix ; laissez en contact pendant une demi-heure. Au moment de servir, ajoutez les tomates et leur marinade, mélangez bien, goûtez et complétez l'assaisonnement s'il y a lieu.



On peut préparer dans le même esprit des salades de fonds d'artichauts, de crosnes, de germes de soja, etc.



On peut encore relever ces salades, au goût, avec plus ou moins de Worcestershire sauce.

Salade d'épinards.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes d' épinards,
40 grammes d' huile d'olive fine,
25 grammes de vinaigre de vin,
20 grammes de moutarde ordinaire,
10 grammes de sel blanc,
2 décigrammes de poivre.

Epluchez les épinards et lavez-les sans déchirer les feuilles : puis ébouillantez-les vivement ; égouttez-les ; laissez-les refroidir.

Mettez dans un saladier l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre ; mélangez ; ajoutez ensuite les épinards et laissez-les s'imprégner pendant un quart d'heure environ. Retournez-les fréquemment pendant ce temps, mais en évitant autant que possible de les briser.

Servez.

Les épinards en salade se marient bien avec les viandes blanches froides, notamment avec le veau.

Salade de chou rouge.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème épaisse,
20 grammes de cerfeuil, ciboule, fenouil, en parties égales,
6 jaunes d'œufs durs,
3 petits concombres saumurés,
1 chou rouge pesant 1 kilogramme environ,
radis,
vinaigre à l'estragon,
jus de citron,
sel et poivre.

Épluchez le chou, enlevez-en les côtes ; lavez-le, émincez-le en julienne que vous ferez blanchir dans de l'eau salée bouillante. Rafraîchissez-le, égouttez-le et mettez-le à mariner dans du vinaigre à l'estragon avec du sel et du poivre ; laissez en contact pendant une heure en le retournant fréquemment. Retirez ensuite le chou de la marinade et égouttez-le.

Passez les jaunes d'œufs au tamis, mélangez-les à la crème, ajoutez du jus de citron, du sel, du poivre au goût, le cerfeuil, la ciboule, le fenouil et le chou ; mélangez.

Décorez la salade avec des émincés de concombres et de radis et servez.

Cette formule de chou rouge en salade sort un peu de l'ordinaire.

Asperges en salade.

Faites cuire dans de l'eau salée bouillante, d'une part, de belles asperges d'Argenteuil et, d'autre part, de petites asperges vertes appelées balais. Tenez les

grosses asperges un peu fermes ; passez les balais en purée. Laissez refroidir le tout.

Préparez une mayonnaise au citron ; incorporez-y la purée d'asperges vertes.

Servez les asperges d'Argenteuil sur un plat et la sauce dans une saucière.

Vous m'en direz des nouvelles.



On peut accommoder avec la même sauce d'autres salades.

Salade d'aubergines.

Pour quatre personnes prenez :

4 aubergines moyennes,
4 piments longs,
huile, vinaigre,
sel, poivre.

Faites griller légèrement les piments ; enlevez-en l'enveloppe superficielle.

Essuyez les aubergines ; faites-les griller telles quelles jusqu'à ce qu'elles soient complètement ramollies ; débarrassez-les de leur peau et écrasez-les au moyen d'une cuiller en bois pour éviter que la purée noircisse. Laissez refroidir, puis assaisonnez au goût avec sel, poivre, huile, vinaigre.

Mettez la purée dans un plat ou dans un ravier, décorez avec les piments et servez.

En Orient, cette salade est présentée comme hors-d'œuvre.

Salade de fonds d'artichauts au foie gras.

Prenez autant de beaux artichauts qu'il y a de convives, faites-les cuire dans de l'eau salée ; enlevez-en les feuilles, parez les fonds puis mettez-les à mariner pendant vingt minutes dans du jus de citron additionné ou non d'huile d'olive.

Disposez dans un saladier les fonds d'artichauts, couronnez chacun d'une tranche de foie gras truffé, cuit dans du madère, ou, à défaut, de foie gras truffé en terrine, de même grandeur et de même épaisseur que le fond : intercalez entre les fonds d'artichauts des petits cœurs de laitue, de chicorée frisée ou de romaine, assaisonnés au goût ; ou garnissez avec des petits bouquets de chou-palmiste masqués avec une mayonnaise peu serrée.

Servez aussitôt.

C'est une salade vraiment remarquable.

Salade de cervelle et de laitue.

Faites blanchir une cervelle de veau parée dans de l'eau salée, vinaigrée et aromatisée avec un peu de persil et d'oignon ; laissez-la refroidir dans sa cuisson ; escalopez-la ensuite et trempez les tranches dans de la sauce vinaigrette.

Préparez une salade de laitue que vous assaisonnerez avec une mayonnaise relevée par de la moutarde ; disposez dessus les escalopes de cervelle, décorez avec des concombres saumurés, des petits melons, des cornichons, des champignons confits et émincés, des queues de crevettes ou d'écrevisses, des câpres, etc. ; servez sans attendre.



On peut préparer de même une salade de ris de veau et de laitue.

Salade de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 000	grammes	de	pommes de terre de Hollande,
100	grammes	de	vin blanc,
100	grammes	de	bouillon,
100	grammes	de	vinaigre de vin,
60	grammes	de	pommes reinettes,
25	grammes	d'	huile d'olive,
5	grammes	de	civette,
3	grammes	de	persil,
3	grammes	d'	estragon,
2	grammes	de	cerfeuil,
2	grammes	de	poivre fraîchement moulu,
2	grammes	de	moutarde,
		1	beau hareng de Hollande laité et salé.

Dépouillez le hareng sans le dessaler, enlevez la tête et les arêtes, passez au tamis la chair et la laitance.

Hachez pommes et fines herbes.

Mettez dans un saladier le vinaigre, le vin, le bouillon, le poivre, la moutarde et l'huile, mélangez bien, ajoutez ensuite la purée de hareng et le hachis de pommes et de fines herbes.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes et coupez-les en tranches minces.

Battez la sauce pour la rendre homogène, mettez dedans les tranches de pommes de terre encore chaudes et retournez-les avec précaution afin d'éviter de les briser; laissez en contact pendant trois heures au moins, retournez de nouveau la salade, goûtez et servez.

Cette salade, très simple, est agréable.

Salade de choucroute et de pommes de terre.

Pour huit personnes prenez :

1 000 grammes	de	pommes de terre,
500 grammes	de	choucroute,
200 grammes	de	vin blanc,
200 grammes	de	pommes reinettes,
150 grammes	de	sauce douce, p. 415,
		cornichons hachés,
		fines herbes hachées,
		huile,
		vinaigre,
		sel et poivre.

Lavez la choucroute, égouttez-la.

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à la vapeur, coupez-les en tranches pendant qu'elles sont chaudes, arrosez-les aussitôt avec le vin blanc, puis mettez la choucroute crue, mélangez.

Pelez les pommes, coupez-les en dés.

Deux heures au moins avant de servir, assaisonnez le mélange pommes de terre et choucroute avec la sauce douce, ajoutez les pommes, les fines herbes, les cornichons, mélangez encore, goûtez, complétez l'assaisonnement s'il y a lieu avec huile, vinaigre, sel, poivre, puis servez.

Cette salade convient plutôt aux estomacs robustes.

Salade de moules et de pommes de terre.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes	de	pommes de terre,
200 grammes	d'	huile d'olive,

100 grammes de vin blanc,
10 grammes de cornichons,
5 grammes de fines herbes hachées,
1 gramme 1/2 de moutarde en poudre,
3 litres de moules,
1 jaune d'œuf cru,
1 oignon,
1 citron,
1 bouquet garni,
sel et poivre.

Nettoyez les moules, puis mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec un peu d'eau salée, l'oignon et le bouquet garni ; laissez-les s'ouvrir ; enlevez-les des coquilles.

Faites cuire les pommes de terre au diable Rousset ou à la vapeur, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les en tranches et arrosez-les avec le vin.

Préparez une sauce mayonnaise avec l'huile et le jaune d'œuf, ajoutez-y le jus du citron, les fines herbes, 5 grammes de cornichons hachés, la moutarde, du sel et du poivre au goût.

Disposez dans un saladier des couches alternées de pommes de terre, de mayonnaise et de moules, mélangez bien, décorez le plat avec un peu de mayonnaise, le reste des cornichons émincés, quelques moules que vous aurez mis de côté et servez.

Salade de légumes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de fonds d'artichauts,
250 grammes de pommes de terre vitelotte,
250 grammes de céleri (les parties tendres seulement),
250 grammes de truffes noires du Périgord,
125 grammes de bon vin de Bourgogne blanc,
1/2 cuillerée à café de chartreuse jaune,
mayonnaise au citron, relevée par un peu de Worcestershire sauce,
vin de Champagne,
lard,
huile d'olive, d'œillette ou de noix,
vinaigre de vin,
moutarde à l'estragon,
sel et poivre.

Nettoyez, lavez et coupez le céleri en petits fragments.

Faites cuire séparément les fonds d'artichauts et les pommes de terre dans de l'eau salée.

Pelez et coupez en tranches les pommes de terre ; coupez les fonds d'artichauts chacun en huit morceaux.

Brossez soigneusement les truffes, lavez-les, séchez-les, faites-les cuire pendant un quart d'heure, avec du champagne, dans une casserole foncée de lard. Émincez-les en rondelles.

Préparez une sauce relevée avec huile d'olive, d'œillette ou de noix, vinaigre, sel, poivre et moutarde.

Six heures avant le repas, mettez dans cette sauce les pommes de terre et le vin de Bourgogne blanc. Retournez avec précaution.

Deux heures plus tard, ajoutez le céleri et la chartreuse. Mélangez, toujours avec précaution.

Enfin, une heure après, mettez les fonds d'artichauts et remuez encore.

N'ajoutez les truffes qu'à la fin.

Mélangez bien le tout, masquez avec la mayonnaise au citron et décorez avec quelques rondelles de truffes mises en réserve.

C'est une salade royale.

Salade de légumes.

(*Autre formule.*)

Pour six à huit personnes prenez :

400 grammes de céleri,
200 grammes de truffes noires du Périgord,
8 fonds d'artichauts,
mayonnaise à la moutarde,
fine champagne,
jus de citron.

Coupez les fonds d'artichauts en tranches minces, les truffes en rondelles, le céleri en petits morceaux.

Faites mariner pendant 24 heures les tranches de fonds d'artichauts dans du jus de citron, les rondelles de truffes dans de la fine champagne.

Mélangez ensuite céleri, truffes et fonds d'artichauts et assaisonnez le tout avec de la mayonnaise à la moutarde.

Salade de légumes en surprise.

Cette salade se présente sous la forme d'une pièce montée, composée de deux parties distinctes.

1° une couronne formée avec une salade de pommes de terre hachées grossièrement, mélangées à du céleri haché fin, le tout assaisonné avec une mayonnaise très claire relevée par de la moutarde anglaise. Cette salade, mise dans un moule en couronne, est rafraîchie très fortement dans de la glace ;

2° un pain central constitué par une salade de chou-fleur passé ou non, assaisonnée avec de l'huile et du vinaigre, mise dans un moule à charlotte et également très rafraîchie, qu'on masque au moment de servir avec une mayonnaise verte très épaisse et très froide, qui lui donne l'aspect d'une glace à la pistache.

Pour embellir le plat, on peut le décorer, en dehors de la couronne, avec des rondelles de betterave, de tomate et des piments rouges.

Cette salade en surprise, excellente au goût, est une agréable fumisterie culinaire.

Salade aux noix.

Pour dix à douze personnes prenez :

1 000 grammes de noix sèches,
500 grammes de céleri-rave épluché,
500 grammes d' huile d'olive,
400 grammes de betterave,
250 grammes de truffes du Périgord,
3 jaunes d'œufs frais,
2 belles pommes reinettes,
1 beau citron,
sel, poivre,
sauce Worcestershire.

Sortez les noix des coquilles, ébouillantez-les, épluchez-les, séparez-les en quatre.

Pelez les pommes de terre et la betterave ; nettoyez les truffes.

Émincez en julienne séparément céleri, pommes, betterave et truffes.

Ébouillantez le céleri ; laissez-le refroidir.

Mettez dans un saladier noix, céleri, pommes, betterave et truffes, moins une petite partie que vous réserverez pour décorer le plat.

Préparez une mayonnaise un peu fluide avec l'huile, les jaunes d'œufs et le jus

du citron, assaisonnez-la avec sel et poivre, relevez-la au goût avec de la sauce Worcestershire, puis mélangez-la avec le contenu du saladier.

Décorez le dessus avec les éléments réservés et servez.

Cette salade, qui a une saveur douce et agréable, doit aux noix son goût spécial.

Salade aux œufs.

Disposez en forme de couronne, sur un plat, des fonds d'artichauts cuits ; mettez sur chaque fond soit un œuf dur farci d'un mélange d'anchois et de jaunes d'œufs, soit un œuf à jaune liquide cuit pendant trois minutes et refroidi.

A l'intérieur de la couronne dressez un petit monticule de queues de crevettes masqué par une mayonnaise.

Garnissez l'extérieur de la couronne avec des cœurs de laitue assaisonnés et décorez avec des cornichons et des câpres.

Le plat ainsi préparé est très élégant.

Salade de pointes d'asperges.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pointes d'asperges,
250 grammes de crevettes grises,
125 grammes de caviar frais,
6 petits fonds d'artichauts,
2 jaunes d'œufs frais,
1 œuf dur,
quelques belles crevettes roses,
huile d'olive,
jus de citron,
sel et poivre.

Faites cuire séparément, dans de l'eau salée bouillante, les pointes d'asperges pendant un quart d'heure et les fonds d'artichauts jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laissez-les refroidir.

Réservez une demi-douzaine des plus belles pointes d'asperges pour décorer le plat.

Court-bouillonnez les crevettes ; mettez de côté les crevettes roses entières ; épluchez les crevettes grises.

Préparez une mayonnaise avec les jaunes d'œufs frais, de l'huile, du jus de citron, du sel et du poivre.

Hachez l'œuf dur.

Mettez dans un saladier les pointes d'asperges et les crevettes grises, assaisonnez-les avec de la mayonnaise.

Dressez la salade en monticule au milieu d'un plat creux, saupoudrez avec le hachis d'œuf dur, décorez avec les pointes d'asperges réservées et les crevettes roses, disposez autour les fonds d'artichauts garnis de mayonnaise et de caviar, puis servez.

Salade de riz.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de riz,
500 grammes de tomates,
100 grammes de truffes cuites au madère et coupées en rondelles,
100 grammes de câpres,
100 grammes de noix ou de noisettes épluchées et hachées,
60 grammes de cornichons hachés,
60 grammes d' huile,
30 grammes de vinaigre,
5 grammes de sel,
3 grammes de paprika,
1 homard œuvé, pesant 1200 grammes environ,
1 piment rouge Maille.

Faites cuire le riz sec, p. 707. Laissez-le refroidir.

Court-bouillonnez le homard comme il est dit p. 284 ; laissez-le refroidir dans sa cuisson, puis escalopez la queue et décortiquez les pattes.

Écrasez le piment dans le vinaigre, laissez en contact pendant un moment ; passez au chinois.

Passez les œufs du homard au tamis ; recueillez le jus.

Mettez dans un saladier le vinaigre pimenté, le jus des œufs de homard, l'huile, le sel, le paprika, battez, puis ajoutez le riz, les câpres, les noix ou les noisettes, les cornichons, les tomates crues, pelées, épépinées et coupées en morceaux ; mélangez bien ; enfin laissez tomber dans la salade la queue de homard escalopée et les débris des pattes ; mélangez encore un peu, décorez avec les truffes et servez.

C'est original, bon et frais.



Cette salade peut être modifiée à volonté. Elle peut être simplifiée par la suppression des truffes, ou rendue plus riche par l'augmentation de la proportion de cet élément et par l'adjonction d'éléments nouveaux : saumon, queues de crevettes ou d'écrevisses, etc.

Salade de crosnes.

Pour quatre personnes prenez :

150 grammes de crosnes,
100 grammes de langue à l'écarlate,
100 grammes de blanc de poulet rôti,
100 grammes de céleri cru (le blanc seulement),
12 noisettes échaudées et hachées,
2 petites pommes de terre cuites à l'eau,
2 œufs durs,
mayonnaise,
cerfeuil haché.

Débarrassez les crosnes de leurs radicelles, lavez-les, mettez-les dans un torchon avec du gros sel, secouez vivement, vous enlèverez ainsi la pellicule qui les entoure. Lavez-les de nouveau, plongez-les ensuite dans de l'eau bouillante légèrement salée, laissez-les cuire pendant quinze à vingt minutes, suivant leur grosseur, en ayant soin d'arrêter la cuisson à temps pour qu'ils gardent une certaine consistance ; enfin égouttez-les et laissez-les refroidir. Ils sont prêts à entrer dans la salade.

Emincez en julienne la langue, le poulet, le céleri, les pommes de terre ; coupez les œufs en tranches, mettez le tout avec les crosnes et les noisettes dans un saladier, saupoudrez de cerfeuil haché et assaisonnez avec de la mayonnaise.

Cette salade, très agréable, est une surprise[1].

---

1. Elle me rappelle l'apologue suivant :

Apologue de la soupe au fer à cheval.

Un pauvre diable, sans le sou et mourant de faim, arriva un jour dans un village peu hospitalier. Il frappa en vain à toutes les portes. Éconduit de partout avec ces mots : « Nous n'avons rien à vous donner », il se désespérait, lorsque, étant arrivé sur la Grand'Place où de nombreux villageois étaient réunis, il aperçut à terre un fer à cheval. Brusquement une idée lui vint. Il ramassa le fer et, s'avançant vers un groupe, il dit : « Avez-vous jamais vu faire une soupe avec un fer à cheval ? » Tout le monde se mit à rire. « Mais oui une soupe, une bonne soupe même », ajouta le pauvre, « donnez-moi seulement une marmite, de l'eau, de quoi faire du feu et vous verrez. » Les villageois rirent de plus belle ; mais quelques-uns d'entre eux, désireux

Salade exotique.

On peut faire entrer dans cette salade tout ou partie des substances suivantes : patates, ignames, topinambours, crosnes, oxalis, artocarpes, chou-palmiste, avocats, gombos, noix de coco, noix d'Amérique ou du Brésil, pistaches, le tout au goût.

Pour préparer cette salade, faites cuire, sous la cendre ou au four, patates, ignames, topinambours et artocarpes ; dans de l'eau salée, crosnes, oxalis et gombos, en les tenant un peu fermes et en les séchant ensuite à l'entrée d'un four. Laissez refroidir.

Coupez en morceaux patates, ignames, topinambours, artocarpes et oxalis ; mettez-les dans un saladier, ajoutez les crosnes, les gombos entiers ou coupés en deux, des avocats, dont vous aurez enlevé le noyau, coupés en rouelles, de la noix de coco en languettes, quelques noix d'Amérique et des pistaches émincées ; assaisonnez avec une mayonnaise un peu fluide faite avec des jaunes d'œufs, de l'huile de noix fraîchement pressée ou de l'huile d'olive fine, du sel, du poivre, un peu de vinaigre, du jus de limon des Antilles en quantité suffisante, et relevée ou non avec des fines herbes. Mélangez bien ; laissez en contact pendant une vingtaine de minutes et servez.

Salade japonaise.

La salade dite japonaise, dont Alexandre Dumas fils parle dans « Francillon », est tout simplement une salade de moules et de pommes de terre, garnie de truffes, et assaisonnée à l'huile et au vinaigre.

---

de voir le prodige, lui apportèrent ce qu'il demandait. Notre homme mit la marmite sur le feu, le fer dans la marmite et attendit.

Cependant, à l'annonce de cette merveille, tout le village était accouru.

« J' pourrai-t-y y goûter à ta soupe ? » demanda bientôt quelqu'un. — « Oui », répondit le vagabond et il ajouta : « Tu aimerais peut-être qu'elle ait un petit goût de lard, mais voilà, il n'y en a pas. »

« J'en pourrai-t-y avoir aussi ? » dit un autre. — « Bien sûr et tu verras comme elle sera bonne ; elle serait encore meilleure s'il y avait un peu de légumes, mais enfin tant pis, on s'en passera. »

Les paysans tombèrent dans le piège et bientôt notre psychologue eut du lard, des choux, des pommes de terre, etc. Par son subterfuge, il avait obtenu tout ce qu'on lui refusait d'abord.

Ma salade de crosnes tient du même procédé ; elle est excellente, mais les crosnes y jouent un peu le rôle du fer à cheval ; les autres éléments en sont la véritable base.

En voici une formule concrète.

Pour six personnes prenez :

1 000	grammes	de	pommes de terre de Hollande,
180	grammes	d'	huile d'olive légèrement fruitée,
100	grammes	de	vin de Château Yquem,
60	grammes	de	vinaigre d'Orléans,
20	grammes	de	fines herbes hachées menu,
2	grammes	de	poivre,
3	litres	de	moules pouvant donner 600 grammes de chair,
1	litre	de	bouillon,
			truffes cuites au champagne, à volonté,
			céleri,
			sel.

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire dans le bouillon, égouttez-les, séchez-les, coupez-les en tranches pendant qu'elles sont encore tièdes et assaisonnez-les avec sel, poivre, vinaigre et vin de Château Yquem.

Nettoyez les moules, mettez-les sur le feu dans une casserole avec un peu d'eau salée et de céleri, laissez-les s'ouvrir, puis retirez-les des coquilles et ajoutez-les aux pommes de terre ainsi que l'huile et les fines herbes. Mélangez bien en remuant légèrement ; couvrez ensuite avec des tranches de truffes et laissez refroidir lentement, sans mettre à la glace.



Pour donner à cette salade un cachet japonais, on y fera entrer des crosnes et aussi des pétales de fleurs de chrysanthème jaune blanchis dans de l'eau salée et acidulée, qu'on sèchera dans un linge et qu'on incorporera à la salade au dernier moment.

Salade russe, à la française.

La salade connue en France sous le nom de « Salade russe » n'a de russe que le nom. C'est une salade de légumes variés, tels que carottes, fonds d'artichauts, haricots verts, navets, petits pois, pointes d'asperges, pommes de terre, petits bouquets de chou-fleur, auxquels on ajoute des truffes, des filets de volaille, de la langue à l'écarlate, du jambon, parfois aussi de la langouste et du saumon fumé, le tout assaisonné avec de la mayonnaise ou de la sauce verte.

Salade russe.

Pour préparer cette salade, prenez tout ou partie des éléments indiqués dans la formule précédente et, en plus, comme légumes : des concombres saumurés, de la betterave au raifort, du chou rouge et des champignons russes confits ; comme viandes : des filets de gélinotte, de la langue de renne, du jambon d'ours ; comme poissons : du sterlet mariné, de l'esturgeon fumé et du caviar, toutes substances qu'on trouve aujourd'hui aisément à Paris et qui donnent à la salade un cachet véritablement en rapport avec son nom.

Décorez cette salade avec des truffes cuites au champagne et des œufs durs coupés en deux, dans lesquels le jaune sera remplacé par du caviar frais.

Salade belge.

Pour six à huit personnes prenez :

500 grammes de pommes de terre de Hollande,
300 grammes de céleri-rave épluché,
250 grammes de betterave cuite,
125 grammes de truffes noires du Périgord,
4 œufs durs,
1 lapereau de garenne,
1 abatis de volaille,
1 piment Maille,
mayonnaise au citron et à la moutarde,
sauce tomate épaisse,
légumes,
champignons,
madère,
vin blanc,
fine champagne,
sel et poivre.

Dépouillez le lapereau, videz-le, mettez de côté le râble.

Faites cuire, à bouilli perdu, dans suffisamment de vin blanc et d'eau, en parties égales, le reste du lapereau avec l'abatis de volaille, des légumes, des champignons, le piment, du sel et du poivre. Passez le bouillon et faites cuire dedans le râble du lapereau. Laissez-le refroidir dans la cuisson ; désossez-le ensuite et émincez la chair en languettes.

Coupez le céleri-rave en petits bâtonnets ; blanchissez-le pendant quelques minutes dans de l'eau salée bouillante ; laissez-le refroidir.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les, coupez-les en tranches ; mettez-les, avec le céleri-rave, à mariner pendant quelques heures dans le jus de cuisson du lapereau qu'ils absorberont.

Nettoyez et pelez les truffes ; mettez pelures et truffes pelées dans du madère ; laissez cuire ; coupez les truffes en rondelles ; hachez les pelures.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes ; coupez les blancs en lamelles ; passez les jaunes au tamis.

Coupez la betterave en tranches.

Mettez dans un saladier les pommes de terre, le céleri-rave, les émincés de lapereau, le blanc des œufs, les pelures de truffes, la betterave, un peu de fine champagne et de la mayonnaise ; mélangez, puis masquez la salade avec de la mayonnaise et décorez-la avec les rondelles de truffes, les jaunes d'œufs passés au tamis et de la sauce tomate, dont les couleurs figureront celles du drapeau belge.

Cette salade a été créée en l'honneur de nos valeureux voisins et alliés, en souvenir de leur admirable conduite pendant la guerre.

Salade de chou-palmiste.

Pour six personnes prenez une boîte de chou-palmiste en conserve, de préparation récente, ouvrez-la, égouttez l'eau, retirez le chou qui se présente sous la forme d'un cylindre constitué par des feuilles enroulées les unes sur les autres ; séparez-les soigneusement sans les briser et mettez-les dans un saladier.

Préparez une mayonnaise fluide aux pointes d'asperges avec laquelle vous assaisonnerez le chou au moment de servir.

Cette salade, à goût de noisette, dans laquelle, à la vérité, la plante a perdu une partie de son goût par suite de la cuisson prolongée faite dans le but de sa conservation, est très intéressante.



On peut y ajouter des feuilles blanches de cœurs de laitues ; cette addition lui donnera de la fraîcheur.



Dans les pays chauds, avec du chou-palmiste frais, cette salade est tout à fait remarquable ; on y trouve la finesse du bourgeon dans toute sa pureté. Mais, le plus souvent alors, on est conduit à supprimer de l'assaisonnement les pointes d'asperges

fraîches qui y font défaut. Ce n'est que dans quelques rares localités privilégiées, où le climat permet la culture en pleine terre des fruits et des légumes des pays tempérés aussi bien que ceux des pays tropicaux, qu'on peut goûter dans toute sa perfection l'inoubliable saveur de la salade de chou-palmiste à la sauce aux pointes. J'ai eu ce plaisir à Park Lodge, charmante villégiature située sur une hauteur au-dessus de Kingston, à la Jamaïque, qui serait le paradis si l'on y trouvait des truffes. C'est, dans sa simplicité, la plus distinguée des salades et, si je ne craignais d'être taxé d'exagération, je dirais que, pour les amateurs, elle vaut le voyage.

Salade sans nom.

Pour dix à douze personnes prenez :

300 grammes de pommes de terre,
300 grammes de céleri-rave épluché,
250 grammes de crevettes grises,
200 grammes d' olives vertes,
200 grammes de jambon de Bayonne,
150 grammes de saucisson de foie gras en six rondelles,
100 grammes de truffes,
100 grammes de vin blanc,
60 grammes de saucisson de Lyon en tranches minces,
3 laitues,
madère,
huile d'olive,
vinaigre,
sel et poivre.

Décortiquez les crevettes.

Faites cuire les truffes et les olives dans du madère ; partagez les olives en deux ; enlevez-en les noyaux. Coupez les truffes en rondelles.

Émincez le céleri en julienne, ébouillantez-le.

Épluchez les laitues, lavez-les, réservez les cœurs.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, pelez-les, coupez-les en tranches et assaisonnez-les, pendant qu'elles sont encore un peu chaudes, avec huile, vinaigre, vin blanc, sel et poivre ; laissez-les refroidir complètement. Ajoutez-y ensuite les crevettes, le céleri, les truffes, les olives, le saucisson de Lyon, la moitié du jambon coupé en petits morceaux, les feuilles de laitue ; mélangez ; goûtez et complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, avec sel, poivre, huile et vinaigre.

Au dernier moment, décorez la salade avec le reste du jambon coupé en lamelles,

les rondelles de saucisson de foie gras et les cœurs de laitue coupés en quatre, puis servez.

Salade méli-mélo.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de crevettes grises,
500 grammes de lait,
330 grammes d' huile d'olive,
300 grammes de filets de poularde rôtie,
250 grammes de jambon d'York,
30 grammes de câpres,
30 grammes de cornichons coupés en rondelles,
15 grammes de vinaigre de vin,
4 grammes de poivre fraîchement moulu,
1 gramme de moutarde,
24 écrevisses moyennes, œuvées,
4 cœurs de laitues,
2 homards œuvés pesant ensemble 1800 grammes environ,
2 jaunes d'œufs frais,
1 petite botte de pointes d'asperges,
truffes (ad libitum),
madère,
jus de citron,
sel.

Court-bouillonnez les homards pendant une demi-heure comme il est indiqué p. 284.

Mettez à dégorger les écrevisses pendant une heure dans le lait, arrachez-leur le boyau et faites-les cuire pendant dix minutes dans le court-bouillon indiqué p. 287.

Faites cuire ensuite les crevettes dans le même court-bouillon pendant trois minutes.

Blanchissez pendant cinq minutes, dans de l'eau salée, les pointes d'asperges coupées en morceaux de deux centimètres de longueur.

Faites cuire les truffes dans du madère, puis coupez-les en rondelles.

Escalopez les queues des homards, épluchez les pattes, réservez les œufs, mettez à part les parures.

Épluchez les écrevisses ; mettez à part et séparément les queues entières, les œufs et les parures.

Épluchez les crevettes ; réservez séparément les queues et les parures.

Coupez en languettes le jambon et les filets de poularde.

Mettez dans un saladier les escalopes de homard, les débris des pattes, les queues d'écrevisses et de crevettes, les émincés de poularde et de jambon, les pointes d'asperges, les câpres, les cornichons, les truffes, en réservant une partie de ces éléments pour décorer le plat ; ajoutez 30 grammes d'huile, le vinaigre, mélangez bien et laissez le tout confire pendant douze heures.

Préparez une mayonnaise à la moutarde avec les jaunes d'œufs, le reste de l'huile, le poivre, la moutarde, du sel et le jus de la moitié d'un citron.

Passez au tamis les œufs des homards et des écrevisses.

Écrasez à la presse les parures des homards, des écrevisses et des crevettes et recueillez-en le jus.

Joignez ce jus aux œufs que vous venez de tamiser, incorporez le tout à la mayonnaise, dont vous réserverez une partie pour décorer le plat.

Au moment de servir, ajoutez les cœurs de laitue et la mayonnaise aux éléments confits, mêlez bien le tout, puis décorez avec la mayonnaise mise à part et les éléments réservés.

Cette salade, très savoureuse, est réellement digne de figurer dans le menu d'un repas soigné.

Elle peut également être servie comme hors-d'œuvre.

Salade Sémonville.

Cette salade a été composée par M. de Sémonville, ami de M. de Talleyrand. Elle avait la prétention de symboliser l'état dans lequel se trouvait la France lorsque Bonaparte prit le pouvoir en l'an VIII.

Le principe de cette salade consiste dans la multiplicité des éléments qui la composent. Les personnes qui se piquent de mathématiques disent qu'on doit la préparer avec un nombre d'éléments représenté par les puissances croissantes du nombre 2, en commençant par la 3ᵉ, tant dans le règne végétal que dans le règne animal ; il faudrait dans ces conditions pour le moins 8 éléments végétaux et 8 éléments animaux ; puis viendrait la salade 4ᵉ puissance composée de 16 éléments de chaque règne, la salade 5ᵉ puissance : 32 éléments, etc. Je ne crois pas que l'on soit arrivé à composer la salade puissance 7, mais je conçois la salade puissance 6.

Le règne animal fournit le ris de veau, le museau de bœuf, la langue, les cervelles, le jambon, le saucisson de Lyon haché (qui est d'une importance capitale), la volaille, le gibier, le gruyère en lamelles, le parmesan en poudre, le blanc et le jaune d'œuf dur hachés, les sardines, les anchois, les filets de harengs,

le saumon fumé, les petites truites fumées, le homard, la langouste, les écrevisses, les crevettes, les coquillages, etc., etc.

Le règne végétal fournit du cru et du cuit.

Comme crudités, les salades vertes, les fines herbes, les fragments de radis qui sont essentiels parce qu'ils donnent de la fraîcheur, les noix, la pomme acide qui déroute un instant l'amateur, la truffe, la tomate, les olives, les cornichons, les câpres, les piments les plus variés, tous les pickles, etc., etc.

Comme légumes cuits, cette salade comprend tous ceux des salades de légumes habituelles ; le fond d'artichaut et les pointes d'asperges sont chargés de donner à la macédoine le caractère aristocratique que la pomme de terre et l'oignon risqueraient de compromettre, la betterave donne de la couleur, etc., etc.

L'assaisonnement de la salade est constitué par un mélange savant d'huile d'olive, de vinaigre de vin, de jus de citron, de jaunes d'œufs délayés, de poivres de toute espèce, de sel et de Worcestershire sauce, condiment anglais qui est chargé de lui communiquer une saveur ardente quoique douce.

Tout le succès de la salade dépend de l'assaisonnement et de la préparation.

Les différents éléments doivent être mélangés à l'avance, par catégories, puis ensuite étalés dans le ou les saladiers, que l'on garnira par couches régulières, en saupoudrant d'œuf dur haché, de parmesan râpé, de poudre de moutarde et en versant dessus l'assaisonnement.

Si ce plan méthodique n'est pas bien suivi, au lieu de la salade Sémonville, on n'a guère qu'une macédoine burlesque et indigeste. *Mens agitat molem.*

Cette salade peut d'autre part se décomposer, en quelque sorte par extraction de racines carrées, en salades plus simples orientées vers le poisson, les viandes blanches, la charcuterie, le gibier, les légumes crus ou les légumes cuits.

En réalité, dans l'ordre de la salade, on se trouve là en présence d'une véritable encyclopédie gastronomique.

Salades en aspic.

La plupart des salades composées peuvent être présentées en aspic. Il convient simplement d'accorder la composition de la gelée avec la note dominante de la salade. C'est ainsi que les gelées maigres blondes seront employées avec les salades de poissons ou de crustacés ; les gelées grasses, blondes ou brunes, conviendront aux salades de viandes blanches ou rouges, de charcuterie ou de légumes ; enfin les gelées brunes au fumet de gibier accompagneront les salades au gibier.

Les salades en aspic sont des hors-d'œuvre appétissants.

Gaspacho de l'estramadoure.

Le gaspacho est un plat espagnol.

C'est une sorte de salade de tomates et de concombres, très rafraîchissante pendant les fortes chaleurs.

On la prépare de différentes façons. Voici la formule employée en Estramadoure.

Pilez dans un mortier de marbre une gousse d'ail, quelques amandes douces, de la ciboulette hachée fin, un peu de mie de pain rassis tamisée, mouillée et pressée pour en exprimer tout excès de liquide ; assaisonnez avec sel et poivre au goût et, lorsque le contenu du mortier paraît bien homogène, versez-y goutte à goutte de l'huile d'olive. Faites monter l'ensemble comme une mayonnaise, puis, quand le tout est pris, mettez-le à rafraîchir dans un saladier entouré de glace. Lorsque la température est suffisamment abaissée, ajoutez de la mie de pain rassis tamisée, des tomates mûres, des concombres blancs pelés, épépinés et coupés en cubes, enfin relevez le tout avec des piments verts d'Espagne, épépinés et hachés, et du vinaigre à l'estragon.



FROMAGES

Fromage, poésie, bouquet de nos repas !
Que sentirait la vie, si l'on ne t'avait pas ?
(V. Meusy, Chansons du Chat Noir.)

Les fromages sont des aliments albuminoïdes très digestibles [1] et aussi des peptogènes stimulant la digestion [2] ; c'est à ce dernier titre qu'ils sont servis à la fin des repas.

Je crois devoir en dire quelques mots.

L'art du fromager remonte à plus de deux mille ans. Purement empirique à l'origine, il tend de plus en plus à s'orienter dans la voie scientifique, et des savants très distingués y ont consacré des mémoires importants [3].

Aujourd'hui, un bon fromager doit savoir choisir [4] et mélanger, le cas échéant, les laits qu'il emploie ; déterminer dans chaque cas particulier les proportions de présure, les conditions physiques et chimiques du milieu (température, acidité) pour assurer une coagulation convenable ; égoutter le caillé qui contient presque toute la caséine du lait et la majeure partie du beurre, en vue d'obtenir un produit

---

1. Associés au pain, ils constituent un aliment presque complet.

2. Ils favorisent notamment l'assimilation des graisses et des hydrates de carbone.

3. L'un des plus récents est : « Technique fromagère théorique et pratique », par P. Mazé, chef de service à l'Institut Pasteur (*Annales de l'Institut Pasteur*, 1910).

4. La qualité des fromages est fonction de la qualité des laits employés à leur préparation et, toutes choses égales d'ailleurs, on obtient les meilleurs avec le lait provenant d'animaux élevés sur de bons pâturages. Pendant longtemps on n'en employa pas d'autre en France et l'antique réputation des fromages français tenait au moins en grande partie à cette cause ; mais depuis quelque temps, au risque de tuer la poule aux œufs d'or, les producteurs cherchent avant tout à augmenter le rendement des bêtes laitières et ils y arrivent, au détriment de la qualité, en nourrissant leurs animaux avec des tourteaux et de la pulpe de betteraves.

ferme, compact, homogène, élastique, ne renfermant que la quantité de sérum nécessaire à la bonne marche des fermentations ; favoriser au séchoir ou à la cave la production de certaines espèces microbiennes et entraver le développement de certaines autres de façon à empêcher les fromages en préparation de tomber malades, car, dans l'état actuel de la science, les maladies des fromages sont incurables.

Tous les fromages sont à base de lait caillé ; ils peuvent être groupés en quatre grandes classes :

1° les fromages de caillé frais ;

2° les fromages de caillé fermenté à basse température et sans pression extérieure, à pâte molle ;

3° les fromages de caillé fermenté à température plus ou moins élevée, à pâte dure, comprimés ;

4° les fromages persillés.

A. — Dans la classe des fromages de caillé frais se trouvent : le fromage blanc, simple caillé de lait de vache égoutté ; le fromage à la crème, le petit-suisse, caillés de lait de vache battus avec de la crème, bons surtout de mai à septembre ; le gournay, le bondon de Neufchâtel-en-Bray, caillés moulés de lait de vache et de brebis ou de lait de brebis seulement, additionnés de crème et ensemencés d'une moisissure qui est le plus souvent le *penicilium candidum*, bons de mai à octobre ; le fromage demi-sel, fromage à la crème légèrement salé, et le vacherin des Alpes, caillé malaxé avec de la crème, qu'on conserve pendant quelques jours pour lui communiquer une saveur aigrelette.

B. — Dans la classe des fromages de caillé fermenté à pâte molle, il faut citer : le brie, l'un des fromages français les plus renommés, le camembert, le coulommiers, le port-salut, le livarot, le maroilles, le géromé, le munster, la tome, le mont-dore, le Saint-Marcellin, le banon et le chabichou.

Le brie, bon durant cinq mois de l'année, de décembre à avril, doit être moelleux, mais non coulant, et sa pâte couleur jaune pâle ; le fromage d'Olivet, près d'Orléans, grande réputation régionale, appartient à la famille du brie. Le camembert, de fabrication analogue à celle du brie, n'en diffère guère que par la présence dans sa pâte du ferment lactique *oïdium camemberti*, qui lui donne probablement son goût spécial ; le fromage de monsieur Fromage, fabriqué par lui-même, est une variété de camembert de haut goût. Le coulommiers [1] est un fromage de printemps et d'été, à pâte très homogène, gras, onctueux au toucher ; sa croûte

---

1. Le coulommiers double crème, fromage de luxe, frais, est préparé à basse température avec du lait fraîchement trait, dont le caillé est malaxé avec de la crème.

est d'un blanc grisâtre. Le port-salut est un fromage d'été, salé, à pâte jaune, lisse. Le livarot et le maroilles, fromages d'automne et d'hiver, n'ont qu'un nombre d'amateurs limité à cause de leur odeur plus ou moins ammoniacale. Le géromé est un fromage salé mélangé de cumin, bon d'octobre à mars. Le munster est un fromage d'hiver de haut goût que l'on consomme le plus souvent saupoudré de cumin; la tome de la vallée d'Herens est aromatique et grasse. Enfin le mont-dore, le Saint-Marcellin, le banon et le chabichou sont d'excellents fromages de chèvre; le premier est trempé dans du vin blanc avant d'être mis en cave.

C. — Dans la classe des fromages de caillé fermenté à pâte dure se placent: le gruyère, type des fromages cuits à une température de 50° à 60°, dont l'emmenthal est une qualité supérieure, le cantal, le hollande, le parmesan, le chester et le stilton.

Tous les fromages de cette classe sont des fromages de conserve.

Un bon gruyère ou un bon emmenthal doit avoir une pâte consistante, jaune clair, et des yeux grands, réguliers, pas trop nombreux; le vieil emmenthal arrosé en cave de vin blanc, pendant des années, est un produit incomparable. Le fromage du Cantal est un fromage de lait de vache salé. Le hollande s'obtient en traitant à 36° du lait de vache non écrémé; sa pâte doit être jaune rougeâtre, tendre, homogène, onctueuse; il est excellent frais, en été. Le parmesan, également fromage de lait de vache, est surtout un fromage d'assaisonnement. Lorsqu'il est de bonne qualité et à point comme âge, il est légèrement humide et de couleur jaune d'or. Le chester, à pâte safranée, dont la préparation ressemble beaucoup à celle du hollande, est très apprécié en Angleterre; mais le roi des fromages anglais est le stilton. Lorsqu'il est vieux et pochardé de madère d'âge vénérable, c'est une pure merveille.

D. — Le type des fromages persillés est le roquefort préparé avec des laits de chèvre et de brebis. Le persillage s'obtient en cultivant sur de la mie de pain une moisissure, le *penicilium glaucum*, qui produit des marbrures de couleur verte. La maturation du roquefort se fait dans des caves à la température constante de 9° à 10°.

Parmi les autres fromages persillés, on peut citer le gorgonzola, fromage bleu safrané, très estimé en Italie.



Les contempteurs du fromage sont rares; cependant il en est qui, par une idiosyncrasie invraisemblable, ne peuvent tolérer la moindre quantité d'aliment ayant été en contact avec le fromage le plus anodin, et qu'un simple macaroni au gratin met en fuite.

Mais en revanche les amateurs sont légion ; il se trouve même des fanatiques qui préféreraient du pain sec et du fromage au meilleur dîner dans lequel on n'en servirait pas, car il faut bien reconnaître que le fromage clôture admirablement tout repas : il le complète s'il a été insuffisant, il le couronne s'il a été bon.



Les personnes qui craignent d'apporter à leur ration alimentaire un supplément qui n'est pas négligeable, mangeront le fromage de la façon suivante : elles prendront seulement gros comme une noisette d'un bon fromage bien à point et l'écraseront avec la langue contre la voûte palatine jusqu'à absorption complète ; elles en auront ainsi tout le goût et le parfum, et leur salive portera discrètement dans leur estomac, sans le charger, ses bienfaisants effets.



ENTREMETS SUCRÉS
PÂTISSERIE

Beignets de pommes.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de pommes reinettes ordinaires,
250 grammes d' abricots,
200 grammes de kirsch,
150 grammes de farine de gruau,
100 grammes de vin de Madère,
100 grammes de bière légère,
45 grammes de fine champagne,
45 grammes d' huile d'olive,
5 grammes de sel,
2 belles pommes reinettes, pesant ensemble 500 grammes environ,
1 œuf frais,
1 gousse de vanille,
sirop de sucre,
cannelle,
sucre.

La veille du jour où vous voudrez faire les beignets, préparez la pâte en mélangeant intimement la farine, l'œuf, la bière, la fine champagne, l'huile et le sel.

Le lendemain, faites deux marmelades sucrées au goût, l'une avec les pommes reinettes ordinaires, l'autre avec les abricots.

Pelez les deux belles pommes, coupez-les chacune en six tranches, parez-les, faites-les pocher dans du sirop aromatisé avec le madère et la vanille, puis mettez-

les à mariner dans le kirsch. Concentrez à moitié le sirop, ajoutez-y les marmelades de fruits, le kirsch de la marinade, de la cannelle, mélangez bien et réduisez le tout à une consistance un peu ferme.

Trempez les tranches de pommes dans la pâte, plongez-les dans de la friture claire très chaude, laissez-les cuire. Enlevez-les avec une écumoire, égouttez-les bien, saupoudrez-les de sucre en poudre et faites caraméliser au four.

Mettez la marmelade dans un compotier, disposez les beignets dessus et servez.

Beignets de pommes.

(*Autre formule.*)

Pour six personnes prenez :

750 grammes de poires,
200 grammes de kirsch, cognac ou rhum, au goût,
130 grammes de farine,
100 grammes de lait chaud,
20 grammes de beurre fondu,
2 grammes de sel,
2 belles pommes reinettes,
2 œufs frais,
jus de citron,
sucre parfumé à la vanille ou à l'orange,
sucre ordinaire en poudre.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige.

Préparez la pâte en mélangeant intimement la farine, le lait, le beurre fondu, les jaunes d'œufs, le sel et du sucre au goût; travaillez-la bien, puis incorporez-y les blancs battus.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches minces, frottez-les avec du jus de citron, saupoudrez-les de sucre parfumé à la vanille ou à l'orange et faites-les mariner pendant une demi-heure dans le kirsch, le cognac ou le rhum.

Faites avec les poires une marmelade sucrée au goût.

Sortez les tranches de pommes de la marinade, essuyez-les, puis trempez-les dans la pâte.

Ajoutez à la compote de poires le reste de la liqueur qui a servi à la marinade des pommes ; réduisez.

Plongez les tranches de pommes enrobées de pâte dans de la friture claire très chaude. Lorsque les beignets seront cuits à point, retirez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre et mettez-les pendant un instant au four pour les glacer.

Disposez la marmelade de poires dans un plat, dressez dessus les beignets et servez.



On peut préparer de même des beignets d'autres fruits : pêches, poires, ananas, oranges, etc.

En variant les parfums et les liqueurs ainsi que la nature des marmelades, on obtiendra toute une série d'entremets différents très agréables.

Beignets de purée de pommes.

Epluchez des pommes reinettes, retirez-en les pépins.

Faites fondre les pommes dans du beurre, sans addition d'eau et sans leur laisser prendre couleur ; passez-les. Aromatisez la purée avec de la vanille, par exemple, liez-la avec de la crème et des jaunes d'œufs ; mettez-la à la glace.

Confectionnez avec cette purée refroidie des boules ayant la grosseur de belles noix ; passez-les dans de la farine, puis dans de l'œuf battu, et faites-les cuire dans de la friture chaude. Égouttez-les. Roulez-les enfin dans du sirop de fruits chaud, ensuite dans des macarons de Nancy séchés au four et grossièrement pilés.

Dressez les beignets sur un plat.

Servez, en envoyant en même temps une marmelade d'abricots parfumée au kirsch, par exemple.



Il va sans dire qu'on peut préparer dans le même esprit des beignets de purée d'autres fruits et varier à son gré les marmelades ainsi que les parfums.

Tous ces beignets sont d'une finesse remarquable.

Beignets de pommes fourrées.

Prenez de belles pommes reinettes, enlevez à chacune un bouchon du côté de la queue en la conservant, réservez-les.

Creusez l'intérieur des pommes, puis mettez-les à mariner pendant trois heures dans du vin blanc sucré relevé par de la fine champagne et aromatisé avec de l'eau de fleurs d'oranger additionnée de jus de citron. Égouttez-les ensuite, emplissez-

les de crèmes, de confitures ou de marmelades variées, obturez les orifices avec les bouchons réservés que vous collerez à l'œuf.

Trempez les pommes fourrées dans de la pâte à beignets, faites-les frire dans une friture claire et abondante, très chaude, saupoudrez-les de sucre, glacez-les au four et servez.

C'est une délicieuse surprise.

Beignets à la polonaise.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de farine,
100 grammes de lait chaud,
20 grammes de beurre,
15 grammes de sucre en poudre ordinaire,
15 grammes de sucre en poudre, parfumé à la vanille ou à l'orange,
15 grammes d' amandes sèches écrasées au mortier,
7 grammes de levain,
2 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs frais,
1 œuf frais,
des fruits de confitures, ou des fruits frais cuits dans du sirop et débarrassés de tout excès de sirop, ou des marmelades épaisses de fruits divers.

Délayez dans le lait le levain et 60 grammes de farine ; mettez le mélange au bain-marie et lorsqu'il aura levé trois fois, ce qui demande vingt-cinq minutes environ, ajoutez petit à petit le reste de la farine en pétrissant la pâte pendant une demi-heure. Tenez la pâte dans un endroit chaud, laissez-la lever et, au bout de deux heures, ajoutez-y le beurre, le sucre ordinaire, les amandes, le sel, deux jaunes d'œufs, l'œuf entier, pétrissez bien le tout ensemble et laissez lever encore une fois.

Abaissez alors la pâte en feuille mince.

Découpez à l'emporte-pièce dans cette feuille de pâte des ronds de 6 centimètres de diamètre, enduisez de jaune d'œuf le bord de la moitié des ronds de pâte, mettez au milieu des fruits de confitures, des fruits frais cuits dans du sirop ou des marmelades fermes de fruits variés ; couvrez les ronds ainsi garnis avec les autres ronds, fermez ces beignets comme des ravioli et faites-les frire dans de la friture claire moyennement chaude. Égouttez les beignets sur du papier buvard, saupoudrez-les de sucre parfumé et servez-les soit au naturel, soit avec du jus de fruits.

Beignets viennois.

Saupoudrez de farine une plaque de marbre, étendez dessus une abaisse de pâte à brioche, coupez la pâte en rondelles de 8 à 9 centimètres de diamètre.

Mettez une petite boule de marmelade de fruits très épaisse sur une rondelle de pâte, dont vous mouillerez le pourtour avec du blanc d'œuf, couvrez avec une autre rondelle de pâte, fermez le beignet. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des substances employées.

Laissez les beignets au chaud, pendant quelque temps, dans un torchon fariné, puis faites-les cuire dans de la friture chaude pendant une minute de chaque côté. Égouttez-les, saupoudrez-les de sucre vanillé et servez-les sur une serviette.

Beignets soufflés ou pets de nonne.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de farine,
250 grammes d' eau,
125 grammes de beurre,
5 grammes de sel,
8 œufs,
zeste râpé d'orange,
sucre en poudre.

Préparez la pâte quelques heures d'avance.

Mettez dans une casserole l'eau, le sel, le beurre coupé en petits morceaux, du zeste d'orange au goût, faites bouillir en remuant. Éloignez la casserole du feu, ajoutez la farine, manipulez avec une cuiller en bois et faites sécher sur feu doux jusqu'à ce que le fond ait une consistance sableuse.

Laissez refroidir pendant quelques minutes, puis incorporez les œufs un à un ; mélangez bien après l'addition de chaque œuf.

Prenez avec une cuiller un peu de pâte, lissez-la en boule sur la cuiller et plongez successivement chaque boule dans de la friture claire portée à la température qui fait crépiter une feuille de persil ; les boules gonfleront et tourneront spontanément dans la friture. Dès qu'elles auront cessé de tourner, la cuisson sera achevée.

Retirez les beignets, égouttez-les, dressez-les en pyramide sur un plat garni d'une serviette, poudrez-les avec du sucre et servez-les brûlants.



Comme variante, on peut garnir les beignets de crème ou de confiture et les glacer au four.

Crêpes.

Les crêpes sont des entremets sucrés en forme de disques très minces qui s'ondulent légèrement à la cuisson, d'où leur nom. Elles sont le complément classique des repas de carnaval.

La composition de la pâte est variable ; on la parfume le plus souvent à la fleur d'oranger ou à la vanille, mais on peut aussi l'aromatiser différemment.

Composition et préparation de la pâte.

En voici trois exemples :

A. — Pour faire une quarantaine de crêpes à la fleur d'oranger, de 22 centimètres de diamètre environ, dimension moyenne, prenez :

750 grammes de lait,
500 grammes de farine de froment,
180 grammes de sucre,
60 grammes de fine champagne,
30 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de levure de bière,
8 œufs frais pesant ensemble 480 grammes environ,
beurre frais.

Préparez la pâte 24 heures d'avance en hiver, 12 heures en été.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Triturez la farine avec les jaunes d'œufs, mouillez avec le lait dans lequel vous aurez fait dissoudre le sucre, le sel et la levure, ajoutez la fine champagne, l'eau de fleurs d'oranger, enfin incorporez les blancs d'œufs battus. Mélangez bien ; vous aurez ainsi une pâte fluide.

B. — Pour faire la même quantité de crêpes à la vanille, prenez :

840 grammes de lait,
500 grammes de farine de froment,
180 grammes de sucre,
5 grammes de sel gris,
2 grammes de levure de bière,
8 œufs frais pesant ensemble 480 grammes environ,
1 gousse de vanille,
beurre frais.

Faites bouillir le lait pendant 5 minutes avec la vanille ; retirez-la ; laissez refroidir le lait.

Préparez ensuite la pâte comme il est dit ci-dessus.

C. — Voici enfin une troisième composition de pâte.

Pour faire dix à douze crêpes prenez :

200 grammes de farine de froment,
125 grammes d' eau tiède,
125 grammes de bière,
15 grammes de rhum,
15 grammes de kirsch,
5 grammes de sel blanc,
5 œufs frais,
zeste d'orange râpé.

Mélangez d'abord farine, œufs, sel, zeste d'orange, ajoutez ensuite par petites quantités l'eau, la bière, le rhum et le kirsch. Travaillez bien pour obtenir une pâte lisse. Laissez-la reposer pendant 4 heures avant de vous en servir.

Cuisson des crêpes.

Au moment d'employer la pâte, mélangez-la à nouveau.

Le meilleur appareil pour cuire les crêpes consiste en une plaque de fonte ayant 35 et 40 centimètres de diamètre et 6 millimètres environ d'épaisseur. Cette plaque est posée sur un trépied placé au-dessus d'un foyer quelconque, dont la flamme est régularisée par l'interposition d'une toile métallique.

On commence par chauffer la plaque et, lorsqu'elle est suffisamment chaude, on la graisse légèrement avec du beurre dont on essuie l'excès. On met sur cette plaque une cuillerée à ragoût de pâte qu'on étend vivement à l'aide d'une raclette

en bois de façon à donner à la crêpe une forme circulaire et une épaisseur minima. Dès que la crêpe est cuite d'un côté, on l'enlève au moyen d'un instrument en bois ayant la forme d'un coupe-papier à lame très large, on graisse rapidement la plaque avec un peu de beurre, on remet dessus la crêpe du côté non cuit, on la laisse dorer et on la retire définitivement.

On essuie alors la plaque pour ôter les parcelles de pâte qui pourraient y adhérer et on recommence d'une façon identique la cuisson d'une autre crêpe.

Cette manière de procéder a l'avantage de permettre de faire des crêpes extrêmement minces, parfaitement homogènes, également cuites et très légères, toutes choses plus difficiles à obtenir avec l'emploi d'une poêle.

On tiendra les crêpes au chaud jusqu'au moment de servir.

Les crêpes sont servies le plus souvent simplement saupoudrées de sucre.

On les asperge ou non de jus de citron.



On peut servir les crêpes avec accompagnement d'une sauce au beurre préparée de la façon suivante.

Pour 40 crêpes prenez :

280 grammes de beurre fin,
240 grammes de kirsch,
200 grammes de sucre en morceaux,
le zeste de 4 oranges.

Frottez les morceaux de sucre avec le zeste des oranges de façon à les bien parfumer ; écrasez-les ensuite dans le kirsch.

Faites fondre le beurre dans une casserole sans le laisser roussir, puis ajoutez le kirsch sucré.

Servez la sauce dans un plat chauffé et les crêpes à part.

Les crêpes trempées dans cette sauce sont délicieusement parfumées.



On peut encore servir les crêpes avec une sauce constituée par une gelée de fruits et une liqueur, au goût ; par exemple de la gelée d'abricots et du sherry-brandy.



Les crêpes sont souvent présentées enduites de miel sur une face et roulées, ou fourrées de confitures, soit telles quelles, soit accompagnées d'une sauce. On conçoit facilement de nombreuses variantes. En voici un exemple : garnissez des crêpes avec un mélange de confiture de fraises et de confiture d'ananas relevé par un peu de kirsch et de curaçao ; roulez-les ; dressez-les sur un plat et masquez-les avec une sauce sabaillon.



On peut encore fourrer les crêpes de petits dés de poires fondantes, de tranches minces de pommes sautées dans du beurre ou de fins émincés d'ananas macérés dans une liqueur.

Le nombre des combinaisons possibles est presque illimité ; on peut s'en faire une idée d'après les quelques données ci-dessus.



Enfin, on peut modifier la composition de la pâte pour crêpes en remplaçant le lait par un mélange de lait, crème et beurre fondu ; y incorporer des macarons finement pilés ou des biscuits pilés imbibés de kummel, par exemple ; du zeste d'orange ou de mandarine émincé en julienne très fine et macéré dans du curaçao blanc ; ou encore la parfumer avec du rhum, de l'anisette, du marasquin, etc.

On accompagnera les crêpes préparées avec ces diverses pâtes d'un beurre assorti : beurre travaillé avec du sucre en poudre et 15 pour 100 de fine champagne, rhum, curaçao blanc, anisette, kummel, marasquin, etc. additionné ou non de crème anglaise, de façon à avoir une sauce de consistance sirupeuse.

Gâteau de crêpes.

Les crêpes peuvent être présentées sous la forme d'un gâteau et voici deux formules qu'il est aisé de varier à volonté.

A. — Lorsque vous aurez fait des crêpes à la fleur d'oranger, mettez-les dans un moule les unes sur les autres, en les séparant par de la pâte d'amandes. Masquez le tout avec de la crème au citron et faites prendre au four doux.

B. — Si les crêpes sont à la vanille, dressez-les comme ci-dessus dans un

moule en les séparant les unes des autres par de la crème à la vanille. Mettez au four doux.

Servez chaud.

Bliny.

Les bliny sont des sortes de petites crêpes, de compositions variées, dont on fait grand usage en Russie, surtout pendant le carême.

En voici une formule.

Pour six à huit personnes prenez :

1 000 grammes de farine de froment,
500 grammes de farine de sarrasin,
300 grammes de beurre clarifié,
30 grammes de levure de bière,
1 litre de lait non écrémé,
5 œufs frais,
sucre en poudre,
sel.[1]

Mélangez intimement les deux farines.

Cassez les œufs ; séparez les jaunes des blancs.

Faites dissoudre la levure dans le lait légèrement tiédi.

Avec le lait et le mélange des farines préparez une pâte un peu plus épaisse que celle qui sert à la confection des crêpes ordinaires : incorporez-y 250 grammes de beurre clarifié tiède, les jaunes d'œufs, du sucre et du sel au goût ; mélangez bien.

Battez les blancs en neige ; mêlez-les à la pâte.

Laissez la pâte monter pendant toute une nuit.

Prenez des petites poêles rondes sans queue, de 7 centimètres de diamètre et de 1 centimètre de profondeur. Versez dans chacune d'elles une cuillerée à ragoût de pâte et faites cuire au four à la flamme d'un bûcher de bois en portant les poêles sous la flamme au moyen d'une pelle à long manche, et en arrosant pendant la cuisson avec le reste du beurre fondu.

Les bliny doivent être minces, dorées régulièrement des deux côtés, légères et croustillantes.

Dressez les bliny sur un plat en argent, et servez-les accompagnées de

beurre clarifié et de crème aigre, dans des saucières, ainsi que de caviar frais.



Comme variantes, on pourra faire des bliny avec de la farine de gruau, du gruau de sarrasin, de la semoule, de la crème de riz, etc. On pourra les parfumer au citron, à la vanille, et remplacer le caviar, le beurre clarifié et la crème aigrie par des sirops, des crèmes ou des marmelades de fruits.

Crème frite.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
250 grammes de mie de pain rassis tamisée,
125 grammes de sucre parfumé à la vanille,
70 grammes de farine,
6 jaunes d'œufs frais,
2 œufs frais,
huile d'olive,
sel.

Mettez dans une casserole 450 grammes de lait avec 100 grammes de sucre ; faites réduire de moitié.

Mélangez la farine, les jaunes d'œufs et le reste du lait, ajoutez ensuite et par petites quantités le lait réduit en remuant de façon à éviter la formation de grumeaux, amenez le tout à ébullition, puis maintenez au chaud sans faire bouillir pendant une dizaine de minutes ; vous obtiendrez ainsi une crème qui devra être ferme et moelleuse.

Coulez cette crème, sur une épaisseur de 5 à 6 millimètres, dans un plat graissé de quelques gouttes d'huile d'olive ; laissez refroidir.

Fouettez les deux œufs entiers avec quelques grammes d'huile d'olive ; ajoutez un peu de sel.

Coupez la crème refroidie en morceaux de 3 centimètres carrés environ, passez successivement chaque morceau d'abord dans de la mie de pain, ensuite dans les œufs battus, puis encore dans de la mie de pain et faites-les frire dans de la graisse presque bouillante, de façon à les bien saisir et à les dorer.

Retirez-les, égouttez-les, saupoudrez-les de sucre parfumé et servez.

La crème frite est un entremets de ménage agréable.

Crème frite.

(Autre formule.)

Pour six personnes prenez :

250 grammes de farine,
100 grammes de lait,
25 grammes de beurre,
15 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
3 jaunes d'œufs frais,
1 œuf frais,
sucre en poudre,
mie de pain rassis tamisée.

Mettez dans une casserole le beurre et la farine, mélangez bien sur feu doux, mouillez avec le lait bouillant par petites quantités, sucrez, ajoutez les jaunes d'œufs, l'eau de fleurs d'oranger, mélangez encore, puis faites cuire au four très doux pendant une heure, en remuant fréquemment.

Étalez la crème dans un large plat, laissez-la refroidir, coupez-la ensuite en losanges, saupoudrez-les de farine.

Battez l'œuf, passez dedans les losanges farinés, roulez-les ensuite dans de la mie de pain rassis tamisée et faites-les frire dans de la friture claire très chaude. Quand ils seront bien blonds, égouttez-les, dressez-les sur une serviette et, au moment de servir, saupoudrez-les de sucre.

Crème de semoule aux noix.

Pour huit personnes prenez :

1 500 grammes de crème,
200 grammes de noix épluchées,
200 grammes de noisettes épluchées,
175 grammes de sucre en poudre,
150 grammes de semoule,
150 grammes de confiture, au choix,
30 grammes d' amandes amères mondées,
vanille.

Pilez noix, noisettes et amandes avec 25 grammes de sucre.

Mettez la crème dans une casserole en porcelaine allant au feu, chauffez légèrement, enlevez les peaux qui se forment à la surface, au fur et à mesure qu'elles se produisent, réservez-les.

Ajoutez à la crème dépouillée le reste du sucre et la vanille, amenez à ébullition, jetez dedans la semoule en pluie, laissez cuire jusqu'à épaississement ; puis enlevez la vanille, ajoutez noix, noisettes et amandes pilées ; mélangez bien le tout.

Disposez dans un plat des couches successives de semoule et de peaux de crème, saupoudrez de sucre, caramélisez à la pelle rougie ou au four, garnissez le dessus avec la confiture et servez.

Crème d'amandes au riz.

Mondez des amandes, pilez-les au mortier en les mouillant avec un peu de lait ; passez au tamis.

Faites cuire du riz dans du lait sucré et aromatisé avec de la vanille ou de la cannelle, au goût, de façon à conserver les grains de riz entiers. Retirez la vanille ou la cannelle.

Mélangez le riz avec la purée d'amandes et de la crème douce plus ou moins sucrée, ajoutez des raisins de Smyrne et mettez à la glace.

Semoule aux amandes.

Pour dix personnes prenez :

500 grammes de semoule,
500 grammes de sucre,
500 grammes de lait,
250 grammes de beurre,
250 grammes d' amandes mondées,
250 grammes d' eau,
20 grammes de kirsch,
20 grammes de grenadine.

Préparez un sirop avec le sucre et l'eau, remuez-le, écumez-le et tenez-le au chaud.

Faites bouillir le lait.

Mettez dans une marmite en porcelaine allant au feu le beurre et les amandes entières ou hachées, laissez-les blondir, ajoutez ensuite la semoule, le lait, le sirop, le kirsch et la grenadine, réduisez jusqu'à épaississement convenable, laissez refroidir.

Crème pâtissière.

Prenez :

250 grammes de lait,
100 grammes de sucre,
25 grammes de farine,
1 gramme de sel fin,
3 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Faites bouillir le lait avec la vanille que vous retirerez ensuite.

Mettez dans une casserole la farine, les jaunes d'œufs, le sucre et le sel, mélangez bien, puis ajoutez le lait très chaud, par petites quantités, en remuant. Portez la casserole sur le feu, chauffez doucement en tournant et amenez la crème à bonne consistance.

Versez-la dans un plat et laissez-la refroidir.

Crème anglaise vanillée.

Prenez :

500 grammes de lait,
500 grammes de sucre,
14 jaunes d'œufs,
vanille.

Faites bouillir le lait avec le sucre et une gousse de vanille. Éloignez la casserole du feu, retirez la vanille, puis ajoutez les jaunes d'œufs. Mélangez bien et faites épaissir sur feu doux ou au bain-marie.



On pourra préparer dans le même esprit des crèmes aux liqueurs, en remplaçant la vanille par les liqueurs choisies : rhum, kirsch, curaçao, anisette, cassis, chartreuse, etc. ; ou par des vins liquoreux : frontignan, lunel, xérès, chypre, marasquin, malvoisie, etc. ; mais, dans ce dernier cas, il faudra tenir la crème plus ferme en y mettant plus d'œufs.



On pourra faire aussi des crèmes aux fruits : abricots, cerises, fraises, ananas, orange, citron, etc.

Crème au chocolat.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
125 grammes de chocolat,
75 grammes de sucre en morceaux,
1 gramme de sel,
4 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille. Enlevez la vanille lorsque le lait sera suffisamment parfumé.

Râpez le chocolat, mettez-le dans le lait et laissez cuire à tout petit feu pendant une demi-heure environ.

Éloignez la casserole du feu, puis ajoutez les jaunes d'œufs délayés avec quelques gouttes de lait ; remettez la casserole sur le feu et faites épaissir au bain-marie ou à feu doux, sans laisser bouillir. Surveillez cette dernière opération pour éviter que la crème tourne.

Versez la crème au travers d'une passoire dans un plat ou dans un compotier ; laissez-la refroidir.

Crème au chocolat.

(*Autre formule.*)

Pour six personnes prenez :

150 grammes de chocolat fin,
125 grammes de très bon beurre frais,
90 grammes de lait non écrémé,
75 grammes de sucre,
1 décigramme de sel,
8 jaunes d'œufs frais.

Faites fondre, dans le lait, le sucre et le sel.

Ramollissez à chaleur très douce le beurre et le chocolat, pilez-les dans un mortier tenu au bain-marie tiède : cela facilitera l'opération. Travaillez de façon à obtenir une pâte homogène sans grumeaux, ajoutez-y le lait, ensuite les jaunes d'œufs, un à un, en triturant et en malaxant bien après chaque addition.

Lorsque tous les éléments seront bien fondus ensemble et la crème devenue très moelleuse, versez-la au travers d'une passoire, dans un compotier.

Laissez-la refroidir complètement ; puis servez-la avec des petits gâteaux.

C'est un excellent entremets sucré, très facile à préparer.

Crème au chocolat.

(*Autre formule.*)

Pour 10 à 12 personnes prenez :

200 grammes de bon chocolat,
150 grammes de crème épaisse très fraîche,
100 grammes de sucre,
75 grammes de lait,
1 gramme de sel,
6 œufs frais,
vanille.

Faites bouillir le lait avec la vanille, le sucre et le sel ; retirez la vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, enlevez les germes ; battez trois blancs en neige.

Ramollissez le chocolat sur feu doux, délayez-le avec le lait et laissez-le cuire pendant une dizaine de minutes, de façon qu'il n'existe pas de grumeaux. Éloignez la casserole du feu et, lorsque son contenu sera un peu refroidi, ajoutez les jaunes d'œufs ; mélangez bien.

Remettez la casserole sur le feu et faites cuire lentement à feu doux ou au bain-marie jusqu'à épaississement convenable. Tournez pendant toute l'opération et surveillez attentivement afin d'éviter que la crème tourne.

Laissez refroidir complètement, puis ajoutez, par petites quantités, la crème et les blancs d'œufs en neige ; mélangez bien après chaque addition ; enfin battez le tout.

Versez la crème dans un compotier, laissez-la reposer pendant deux ou trois heures au frais, puis servez-la avec des biscuits, des gaufrettes légères ou des oublies.

Cette crème est fine, légère, onctueuse, extrêmement parfumée et très digestible.

Crème aux abricots.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de crème Chantilly,
500 grammes d' abricots bien mûrs,
250 grammes de sucre en poudre,
3 feuilles de gélatine blanche,
lait.

Coupez les abricots en morceaux, passez-les au tamis.

Retirez les amandes de six noyaux, mondez-les, piles-les au mortier avec un peu de lait.

Rafraîchissez la gélatine dans un peu d'eau, faites-la fondre dans une très petite quantité de lait.

Mélangez délicatement la pulpe des abricots, la pâte d'amandes des noyaux, le sucre, la gélatine et la crème Chantilly ; versez le mélange dans un moule et faites prendre sur glace.

Démoulez au moment de servir.



Comme variantes, on peut remplacer les abricots par d'autres fruits.

Crème aux fruits.

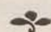
Pour six personnes prenez :

250 grammes de crème,
50 grammes de sucre en poudre,
30 grammes de kirsch,
30 grammes d' orgeat,
30 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
2 pêches,
2 poires.

Mettez dans une casserole la crème, 25 grammes de sucre en poudre, la farine, mélangez bien le tout ensemble et faites cuire à chaleur douce,

Dès que l'appareil devient serré, ajoutez le beurre, le kirsch et l'orgeat; travaillez bien le mélange.

Pelez les fruits, coupez-les en morceaux, pochez-les dans de l'eau bouillante, puis mettez-les dans la crème, saupoudrez avec le reste du sucre, poussez un instant au four et servez.



On peut, cela va sans dire, varier au goût les fruits et les parfums.

Crème renversée à la vanille.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de sucre,
2 grammes de sel,
1 litre de lait,
5 œufs frais,
7 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille ; lorsqu'il est bien parfumé, retirez la vanille.

Cassez dans une terrine les œufs entiers, ajoutez les jaunes, versez dessus le lait par petites quantités ; mélangez bien.

Passez le mélange au travers d'une mousseline ou d'une passoire fine.

Garnissez un moule ou des petits pots avec l'appareil passé et faites cuire au four moyennement chaud ou au bain-marie. Laissez refroidir.

Au moment de servir, démoulez la crème sur un plat, ou servez-la telle que dans les petits pots.



On pourra préparer de même des crèmes renversées à d'autres parfums : café, thé, caramel, liqueurs, etc. ; mais alors il faudra tenir compte de la quantité du liquide employé comme parfum. On diminuera d'autant le volume du lait afin que l'équilibre des proportions des éléments soit conservé.

Crème glacée.

Les crèmes glacées sont d'excellents entremets sucrés faciles à préparer. En voici un exemple.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de crème Chantilly[1],
250 grammes de crème épaisse,
gelée de groseilles framboisée,
anisette.

Battez ensemble les deux crèmes et emplissez-en un moule huilé. Fermez le moule en interposant entre la partie supérieure et le couvercle un linge qui rendra la fermeture étanche, et mettez-le pendant trois heures dans un mélange réfrigérant de glace pilée et de sel marin.

Démoulez sur un plat, décorez le dessus de la crème avec de la gelée de groseilles framboisée et entourez-en le pied avec un sirop concentré préparé avec de la gelée de groseilles framboisée aromatisée avec de l'anisette, par exemple, et rafraîchi.



Comme variantes, on pourra remplacer la crème non fouettée par des marmelades ou des confitures épaisses de fraises ou d'autres fruits. On conçoit aisément une grande quantité d'entremets analogues en variant le remplissage, le décor et le parfum.

On pourra de même faire une crème glacée aux marrons, en remplaçant la crème épaisse par de la purée de marrons vanillée, p. 902. On garnira le plat avec des marrons glacés.

Tous ces entremets sont très moelleux. On les sert avec des gaufrettes, des biscuits, des macarons, des crêpes bretonnes séchées au four, etc.

---

1. La crème Chantilly est de la crème fouettée avec du sucre vanillé. Voici comment on la prépare : pour que la crème devienne légère et ferme sous l'action du fouet, on la fait d'abord séjourner pendant 24 heures sur de la glace, puis on rejette les parties aqueuses qui se sont séparées des parties solides ; on termine en fouettant, sur glace, la crème délayée avec du sucre vanillé.

Bavarois.

Les bavarois sont des entremets sucrés, glacés, à base de crèmes aromatisées et de crème fouettée. On fait des bavarois à différents parfums : vanille, anis, rose, violette, fleur d'oranger, œillet, etc. ; aux liqueurs, menthe, anisette, curaçao, kirsch, rhum, marasquin, etc. ; au punch ; aux fruits, aux purées et aux marmelades de fruits : abricots, fraises, framboises, cerises, groseilles, prunes, pêches, citron, orange, cédrat, ananas, noix, noisettes, amandes, pistaches, marrons, etc. ; ou encore au café, au thé, au chocolat, aux pralines, etc. ; enfin, on y fait entrer parfois des biscuits.

Voici deux exemples de bavarois.

Bavarois praliné.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de lait,
250 grammes de crème fouettée,
150 grammes de sucre,
100 grammes d' amandes douces mondées,
40 grammes de kirsch,
5 grammes de gélatine pure en feuilles,
1 gramme de sel,
3 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Préparez d'abord le pralinage [1]. Faites fondre 100 grammes de sucre dans un poêlon avec un peu d'eau, ajoutez les amandes, laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mettez les amandes bien enrobées de sucre sur un marbre huilé, sans qu'elles se touchent ; laissez-les refroidir. Pilez-les ensuite au mortier.

Préparez une crème anglaise p. 856 avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et de la vanille.

Trempez la gélatine dans un peu d'eau, ajoutez-la à la crème anglaise, mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, passez la crème, laissez-la refroidir.

---

1. Il est toujours préférable de préparer soi-même le pralinage plutôt que de prendre des pralines du commerce. Cependant, on peut remplacer les amandes douces et le sucre qui entrent dans le pralinage par 200 grammes de pralines grises.

Incorporez à la crème anglaise le kirsch, les pralines pilées, puis la crème fouettée, en soulevant la masse.

Huilez un moule à manqué ou un moule à biscuit de Savoie, versez dedans l'appareil bavarois et mettez à la glace pendant deux heures.

Démoulez le bavarois sur un plat refroidi garni d'une serviette et servez.

Bavarois aux cerises.

Pour six personnes prenez :

450 grammes de confiture ou de gelée de cerises,
250 grammes de crème fouettée,
250 grammes de crème épaisse,
40 grammes de marasquin,
5 grammes de gélatine pure en feuilles,
1 gramme de sel,
4 jaunes d'œufs.

Faites chauffer la crème épaisse ; au premier bouillon, éloignez la casserole du feu, puis mettez dedans les jaunes d'œufs et le sel ; mélangez sur feu doux et amenez le tout à bonne consistance ; ne faites pas bouillir. Ajoutez ensuite la gélatine après l'avoir trempée dans un peu d'eau ; mélangez bien jusqu'à complète dissolution. Passez la crème ; laissez-la refroidir.

Incorporez à cette crème 200 grammes de confiture ou de gelée de cerises délayée avec le marasquin, puis la crème fouettée, en soulevant l'appareil.

Huilez un moule. Versez dedans l'appareil bavarois aux cerises, mettez à la glace pendant une heure et demie à deux heures.

Démoulez le bavarois sur un compotier, entourez-en le pied avec le reste de la confiture ou de la gelée de cerises et servez.



On pourra préparer dans le même esprit des bavarois à d'autres fruits, à d'autres confitures, et avec des jus et des purées de fruits frais.

Lorsqu'on emploiera des purées ou des jus de fruits frais, il conviendra de se servir de moules en porcelaine ou en verre, inattaquables aux acides, au lieu de prendre des moules en métal.

Charlotte[1] aux pommes.

Pour six personnes prenez :

1 250 grammes	de	pommes reinettes,
300 grammes	de	confiture d'abricots,
200 grammes	de	sucre,
150 grammes	de	beurre frais,
100 grammes	d'	eau,
75 grammes	de	kirsch,
		pain de mie anglais,
		sirop.

Pelez les pommes, coupez-les en tranches assez épaisses, enlevez les pépins et les parties cartilagineuses du centre des fruits.

Mettez dans une casserole plate les pommes, le sucre, l'eau et 75 grammes de beurre ; faites cuire à petit feu en remuant souvent.

Parez le pain de mie, enlevez dessus une tranche de 6 millimètres d'épaisseur ; mettez-la de côté. Coupez une partie du pain de mie en tranches triangulaires ou en croissants, d'un demi-centimètre d'épaisseur, qui serviront à couvrir le fond du moule à charlotte que vous allez employer. Détaillez le reste du pain en tranches rectangulaires de 3 centimètres de largeur environ, de même épaisseur que les précédentes et de la hauteur du moule.

Liquéfiez le reste du beurre.

Prenez un moule à charlotte de 10 centimètres de diamètre ; garnissez le fond avec un disque de papier blanc résistant ; disposez dessus les tranches triangulaires ou les croissants trempés dans du beurre et égouttés ; ayez soin que les tranches ou les croissants se touchent bien. Dressez régulièrement et bien droit sur tout le pourtour du moule les tranches de pain rectangulaires beurrées d'un côté, le côté beurré appliqué contre la paroi interne du moule, en les faisant chevaucher les unes sur les autres.

Lorsque les pommes sont cuites et le jus bien réduit, incorporez-y en fouettant le reste du beurre, puis 200 grammes de confiture d'abricots et enfin, hors du feu, 60 grammes de kirsch ; mélangez bien avec une spatule en bois.

Versez l'appareil dans le moule, tassez-le bien pour qu'il n'y ait pas de vides,

1. On désigne sous le nom de charlottes des gâteaux dont l'extérieur est formé généralement par des tranches de mie de pain ou des biscuits (la brioche peut aussi servir à cet usage), et dont l'intérieur est constitué par des marmelades de fruits ou des crèmes.

couvrez avec la tranche de pain réservée et faites cuire au four doux pendant une demi-heure environ.

Délayez, dans du sirop chaud, le reste de la confiture passée et parfumez avec le reste du kirsch.

Démoulez la charlotte sur un plat en argent, arrosez-la avec le sirop kirsch-abricot et servez.

Charlotte au chocolat.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de chocolat,
200 grammes de biscuits à la cuiller [1],
125 grammes de beurre fin,
125 grammes de crème fouettée vanillée,
80 grammes de sucre,
1 gramme de sel,
3 œufs frais,
crème à la vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Faites fondre dans un peu d'eau 200 grammes de chocolat, le sel et le sucre, ajoutez ensuite le beurre et les jaunes d'œufs ; travaillez bien le mélange sur feu doux, mais ne faites pas bouillir. Éloignez la casserole du feu et, lorsque son contenu sera un peu refroidi, incorporez-y les blancs d'œufs. Laissez refroidir complètement l'appareil au chocolat.

Prenez un moule à charlotte, mettez au fond un disque de papier blanc, garnissez d'abord le fond du moule avec des biscuits taillés en forme de poires et réunis au milieu par un petit rond en biscuit, puis les parois avec des biscuits coupés régulièrement aux deux bouts, en les faisant chevaucher.

Mélangez la crème fouettée à l'appareil au chocolat en soulevant la masse avec une spatule, versez le mélange dans le moule, couvrez avec le reste des biscuits et mettez à la glace pendant une heure au moins.

Démoulez la charlotte sur un plat, glacez-la avec le reste du chocolat fondu dans un peu d'eau, et servez en envoyant en même temps de la crème à la vanille, p. 868.

---

1. On pourra remplacer les biscuits par de la brioche qu'on détaillera comme il est indiqué pour le pain dans la charlotte aux pommes.

Charlotte de crème fouettée au café.

Pour six personnes prenez :

300 grammes de crème fouettée,
200 grammes de biscuits à la cuiller,
60 grammes de bonbons en forme de grains de café, contenant du sirop de café,
essence de café.

Chemisez un moule à charlotte avec les biscuits, comme il est dit p. 865 ; versez dans l'intérieur la crème fouettée parfumée avec de l'essence de café, par couches dans lesquelles vous noierez les bonbons au café ; couvrez avec le reste des biscuits. Mettez à la glace pendant une heure au moins.

Démoulez sur un plat et servez.

Charlotte à l'ananas.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de lait,
250 grammes de crème Chantilly,
250 grammes de gelée d'ananas,
200 grammes de biscuits à la cuiller,
90 grammes de sucre,
5 grammes de gélatine pure en feuilles,
1 gramme de sel,
4 jaunes d'œufs,
ananas,
curaçao.

Préparez une crème de bonne consistance avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et le sel, ajoutez-y la gélatine après l'avoir rafraîchie dans de l'eau. Passez la crème, laissez-la refroidir.

Incorporez à cette crème la gelée d'ananas et du curaçao au goût, puis la crème fouettée, en soulevant la masse ; vous aurez ainsi un bavarois à l'ananas.

Chemisez un moule à charlotte avec les biscuits, comme il est indiqué p. 865, aspergez l'intérieur avec un peu de curaçao, versez dans le moule l'appareil bavarois, par couches successives que vous parsèmerez de petits cubes d'ananas ;

couvrez avec le reste des biscuits et mettez à la glace pendant une heure et demie à deux heures.

Démoulez la charlotte sur un plat et servez.



On pourra préparer dans le même esprit des charlottes à toute espèce de fruits et avec des macédoines de fruits.

Lorsqu'on emploiera des fruits frais, on épluchera d'abord les fruits, puis on les passera au tamis. La purée obtenue sera incorporée à la crème Chantilly.

Cœur de nègre.

Pour quatre personnes prenez :

250 grammes de crème Chantilly moulée dans un cœur,
125 grammes de chocolat fin vanillé ou non,
50 grammes de beurre fin,
12 biscuits légers, de préférence des pailles d'or,
2 jaunes d'œufs frais.

Mettez le chocolat avec quelques cuillerées d'eau dans une casserole, chauffez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu, ajoutez ensuite le beurre et les jaunes d'œufs, travaillez sur feu doux puis laissez refroidir.

Dressez le cœur de crème sur un plat, masquez-le avec le chocolat et insérez à la base les biscuits.

C'est un entremets très agréable et très léger, dont la préparation demande peu de temps.

Œufs à la neige.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sucre,
3 grammes de sel blanc,
1 litre de lait,
5 œufs frais de grosseur moyenne,
1 gousse de vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille, retirez la vanille, puis, dans ce lait, faites cuire par petites portions les blancs battus en neige que vous prendrez avec une cuiller à sauce et que vous plongerez dans le lait. Au bout de quelques secondes, elles monteront en boules avec le lait, retournez-les, elles monteront de nouveau. Enlevez-les alors avec une écumoire et mettez-les sur un plat.

Préparez la crème.

Laissez bouillir encore le lait pendant une dizaine de minutes pour le concentrer, puis éloignez la casserole du feu.

Battez les jaunes avec un peu de lait bouilli, versez-les dans le lait. Remettez la casserole sur un feu doux et tournez constamment jusqu'à ce que le tout prenne la consistance d'une crème épaisse ; surveillez bien, car c'est le moment psychologique de l'opération ; si on laisse l'appareil trop longtemps sur le feu, la sauce tourne.

Passez la sauce sur les blancs ; laissez refroidir.

La même gousse de vanille peut servir pour sept ou huit opérations ; la première fois, on ne la laisse que pendant deux ou trois bouillons, la dernière fois, on la laissera pendant toute la durée de la préparation.



Comme variante, on pourra glacer les blancs avec le fondant suivant :

100 grammes de sucre,
40 grammes d' eau,
30 grammes de beurre fin.

Faites fondre le sucre dans l'eau, amenez-le à l'état de caramel blond ; ajoutez ensuite le beurre, mélangez bien. Versez le fondant sur les œufs. Laissez refroidir.

Omelette soufflée.

Pour six personnes prenez :

120 grammes de sucre en poudre,
15 grammes d' un parfum quelconque, kirsch, rhum, vanille, citron, etc.,
1 gramme de sel fin,
6 blancs d'œufs,
3 jaunes d'œufs,
beurre.

Battez longuement les jaunes d'œufs avec 100 grammes de sucre et le parfum choisi.

Fouettez les blancs additionnés de 10 grammes de sucre, amenez-les à être très fermes ; au milieu de l'opération ajoutez le sel qui contribuera à les empêcher de tomber.

Prenez un quart des blancs, mêlez-le avec les jaunes, puis versez le tout dans le reste des blancs : achevez le mélange rapidement en coupant la pâte sans la faire tomber.

Beurrez légèrement un plat creux allant au feu, poudrez-en la surface avec un peu de sucre et laissez tomber dedans la pâte d'un seul coup. Relevez l'appareil le plus possible dans le plat, faites avec un couteau à lame épaisse une entaille de 3 centimètres de profondeur sur presque toute la longueur de la partie médiane et quelques boutonnières sur les côtés ; enfin mettez au four chaud, de manière qu'il y ait plus de chaleur dessous que dessus ; surveillez la cuisson. Au bout de 5 minutes tournez le plat bout à bout pour que l'omelette cuise uniformément des deux côtés, saupoudrez de sucre et achevez la cuisson, qui dure en tout 10 minutes environ.

Si au bout de quelques minutes, vous vous apercevez que la chaleur du four est trop forte, couvrez l'omelette avec un papier beurré.

Servez immédiatement au sortir du four.

Omelette soufflée en surprise.

Ce ravissant entremets, paradoxal en apparence, constitué par une glace servie dans une omelette soufflée brûlante, est un joli corollaire de la découverte faite, en 1804, par le physicien américain comte Thomson de Rumfort, de la propriété du blanc d'œuf fouetté d'être mauvais conducteur de la chaleur.

La première application gastronomique de ce fait expérimental a été la glace meringuée, préparée en enrobant une bombe glacée dans des blancs d'œufs fouettés en neige ferme avec du sucre en poudre, que l'on faisait prendre au four.

Plus tard, il y a une quarantaine d'années à peine, on eut l'idée de remplacer le blanc d'œuf par l'appareil à omelette soufflée qui ne contient que deux tiers de blanc et ainsi fut créée l'omelette soufflée en surprise.

Voici la technique de l'opération.

Préparez d'abord un appareil à omelette soufflée, puis prenez un plat allant au feu, foncez-le avec un quart de l'appareil ; mettez délicatement dessus une glace aux fruits ou à un parfum quelconque, moulée à des dimensions horizontales en

rapport avec celles du plat employé et dont l'épaisseur pourra être de 3 à 4 centimètres ; couvrez-la avec le reste de l'appareil et lissez le dessus à la spatule. Posez ensuite le plat dans un autre ustensile empli de glace pilée et enfournez le tout dans un four fortement chauffé par-dessus (le four à gaz convient parfaitement pour cette opération). Au bout de cinq minutes, l'omelette sera soufflée. Saupoudrez-la d'un peu de sucre parfumé à la vanille, décorez-la rapidement, au moyen d'un cornet, avec de la gelée de confitures, et servez aussitôt. Il est inutile dans cette préparation de beurrer le plat et de faire des entailles dans l'appareil, la soufflure étant produite ici par la chaleur d'en haut.

Les personnes qui craindraient de ne pouvoir opérer assez rapidement, seront certaines de réussir du premier coup en augmentant l'épaisseur de la couche isolante au moyen de biscuits à la cuiller. Voici comment il faudra procéder.

Coupez en deux des biscuits à la cuiller de façon à réduire leur épaisseur de moitié. Foncez un plat avec le quart de l'appareil, disposez dessus une couche de demi-biscuits, mettez la glace par-dessus, au-dessus une autre couche de demi-biscuits, puis le reste de l'appareil et faites cuire comme précédemment.

L'omelette soufflée en surprise préparée avec des biscuits est un peu moins moelleuse que celle qui n'en contient pas.



On conçoit facilement de nombreuses modifications dans les détails. Comme variante, on pourra, par exemple, mettre au-dessus de la glace des fraises et de la crème fouettée avant de couvrir avec l'appareil. Ce qui m'a paru intéressant à préciser, c'est le principe de ces entremets curieux.

Soufflés.

Ces entremets légers sont très variés. On fait des soufflés à la crème, au chocolat, au café, à la vanille, aux violettes, aux pistaches ; aux fruits frais de toutes sortes : fraises, framboises, cerises, groseilles, airelles, abricots, pêches, prunes, poires, pommes, coings, grenades, ananas, orange, mandarine, citron, melon, etc. ; aux fruits cuits : confitures et marmelades ; aux fruits confits ; aux biscuits. On les parfume à toutes liqueurs. On les dresse généralement en timbales ou en moule spécial beurré et saupoudré de sucre, ou encore dans des plats, des coquilles, des croustades et même dans des savarins.

Soufflé à la crème vanillée.

Pour six personnes prenez :

175 grammes de lait,
100 grammes de sucre,
25 grammes de beurre fin,
20 grammes de fécule de pommes de terre,
1 gramme de sel,
6 blancs d'œufs frais,
3 jaunes d'œufs frais,
vanille,
sucre glace.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille ; retirez la vanille, laissez un peu refroidir.

Délayez la fécule et le beurre dans le lait, chauffez en tournant ; au premier bouillon éloignez la casserole du feu ; ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez, puis incorporez les blancs battus en neige ferme.

Mettez l'appareil dans un plat creux, une timbale ou un moule à soufflé et faites cuire au four moyennement chaud pendant 15 à 20 minutes au plus. Surveillez la cuisson, car le soufflé retombe s'il est trop cuit.

Avant de le sortir du four, poudrez-le de sucre fin pour le glacer.

Servez chaud.



En remplaçant la vanille par d'autres parfums ou par des liqueurs, on aura toute une série de soufflés de goûts différents.

Soufflé au chocolat.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de chocolat,
120 grammes de sucre en poudre,
30 grammes de lait,
1 gramme de sel fin,
6 blancs d'œufs,
3 jaunes d'œufs.

Dissolvez à petit feu le chocolat dans le lait, éloignez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs battus avec 100 grammes de sucre, mélangez.

Fouettez les blancs avec le reste du sucre et le sel, incorporez-les au mélange.

Mettez l'appareil dans un moule à soufflé ou un moule à charlotte et faites cuire au four moyen pendant 15 à 20 minutes.

Soufflé aux fraises.

Pour six personnes prenez :

175 grammes de lait,
125 grammes de sucre,
125 grammes de purée de fraises obtenue en passant au tamis de Venise un mélange d'un tiers de fraises Héricart et de deux tiers de fraises des bois.
20 grammes de fécule de pommes de terre,
12 belles fraises Héricart,
6 blancs d'œufs frais,
4 jaunes d'œufs frais,
curaçao.

Mettez le lait, la fécule et le sucre dans une casserole. Chauffez en tournant; au premier bouillon, éloignez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez ; puis incorporez la purée de fraises, les blancs d'œufs battus en neige ferme et du curaçao au goût.

Versez l'appareil dans une timbale ou dans un moule à soufflé et faites cuire au four modérément chaud pendant une vingtaine de minutes.

Lorsque la cuisson est presque terminée, saupoudrez le soufflé d'un peu de sucre fin et disposez dessus les douze belles fraises Héricart.

Servez chaud.



Comme variantes, on pourra faire ce soufflé à d'autres parfums et à d'autres liqueurs : fraises, orange et kirsch, par exemple.



On préparera de même tous les soufflés aux fruits frais : abricots, pêches, ananas, prunes, etc.



On pourra faire des soufflés aux fruits plus simples en employant de la pulpe de fruits passée au tamis et cuite pendant une minute ou deux dans un poids égal de sucre au cassé. On versera cet appareil sur des blancs d'œufs battus en neige ferme et on fera cuire comme un soufflé ordinaire.

Soufflé aux cerises.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de cerises privées de leurs noyaux, cuites au sirop très concentré et égouttées, ou 200 grammes de confiture de cerises très serrée,
200 grammes de lait,
30 grammes de sucre,
25 grammes de fécule de pommes de terre,
6 blancs d'œufs frais,
4 jaunes d'œufs frais,
cerises confites ou gelée de groseilles framboisée,
kirsch et marasquin.

Préparez, avec le lait, la fécule, le sucre, les jaunes d'œufs, les blancs battus en neige, du kirsch et du marasquin, au goût, un appareil à soufflé comme il est dit ci-dessus. Incorporez-y les cerises cuites au sirop ou la confiture.

Versez l'appareil dans une timbale ou dans un plat creux et faites cuire au four moyennement chaud.

Au dernier moment, disposez sur le soufflé une bordure de cerises confites ou décorez avec de la gelée de groseilles framboisée.



On pourra faire de même des soufflés à toutes sortes de confitures, de fruits cuits ou de marmelades de fruits sans jus.

Soufflé aux fruits confits.

Faites macérer des fruits confits, entiers s'ils sont petits, coupés en petits cubes s'ils sont gros, dans une liqueur appropriée.

Préparez un appareil de soufflé à la crème, parfumé au goût ; incorporez-y les fruits et faites cuire comme à l'ordinaire.

Garnissez ou accompagnez le soufflé avec des fruits frais assortis.

Soufflé à l'orange.

Pour quatre personnes prenez :

100 grammes de sucre en poudre,
15 grammes de fécule de pommes de terre,
15 grammes de lait,
4 blancs d'œufs,
2 jaunes d'œufs,
2 oranges entières,
zeste d'une orange.

Hachez le zeste d'orange.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme.

Coupez les oranges en deux, enlevez-en délicatement la pulpe, exprimez-en le jus, réservez-le ; réservez les calottes d'écorce d'oranges.

Délayez la fécule dans le lait, ajoutez le jus d'orange et le sucre ; faites bouillir. Éloignez la casserole du feu, mettez les jaunes d'œufs et le zeste haché (l'appareil doit être ferme), puis incorporez-y les blancs battus en neige.

Emplissez les calottes d'écorce avec cette crème, faites cuire au four, à chaleur assez vive, et servez.

Soufflés en croustades.

Tous les soufflés peuvent être présentés en croustades.

Garnissez un moule à croustade, de forme basse et bien beurré, avec une couche mince de pâte à brioche ou de pâte à tarte séchée, disposez dedans l'appareil à soufflé et faites cuire comme d'ordinaire.

Démoulez avec précaution sur un plat et servez le soufflé tel quel ou flambez-le au moment de le servir.

Soufflés en savarin.

Une jolie façon de présenter des soufflés consiste à disposer dans un plat un savarin, trempé de sirop liquoreux et maintenu en état par une bande de papier, dont on emplit l'intérieur avec un appareil à soufflé. On fait cuire comme de

coutume et, au moment de servir, on arrose de nouveau le savarin avec du sirop liquoreux, après avoir enlevé le papier qui l'entourait.

Soufflé aux langues de chat.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de lait,
250 grammes de sucre,
125 grammes de langues de chat,
25 grammes de beurre,
15 grammes de farine,
4 œufs,
kirsch, marasquin, anisette ou une autre liqueur, au choix,
sucre glace.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige ferme.

Faites bouillir le lait avec le sucre.

Mettez dans une casserole de dimensions convenables le beurre et la farine, laissez cuire sans que la farine prenne couleur, puis délayez avec le lait. Après quelques bouillons, éloignez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, faites épaissir le mélange à feu doux, pendant quelques minutes, et parfumez avec du kirsch, du marasquin ou de l'anisette, par exemple. Lorsque l'appareil sera suffisamment refroidi, incorporez-y les blancs d'œufs.

Trempez les langues de chat dans la liqueur choisie.

Beurrez un plat allant au feu, poudrez légèrement avec du sucre, mettez entre deux couches d'appareil une couche de langues de chat parfumées, décorez avec la pointe d'un couteau, poussez au four et glacez le soufflé avec du sucre, au fur et à mesure de sa cuisson. Une dizaine de minutes de séjour au four suffisent en moyenne.

Soufflé froid au citron.

Pour six personnes prenez :

180 grammes de sucre en poudre,
50 grammes de gelée de groseilles,
6 œufs,
jus de deux citrons,

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs en neige.

Battez les jaunes avec le sucre, ajoutez le jus de citron, mêlez, chauffez au bain-marie jusqu'à épaississement, puis mélangez à la masse chaude les blancs d'œufs battus en neige. Versez cet appareil dans un compotier, laissez refroidir, décorez avec la gelée de groseilles et servez avec des biscuits.

Pseudo-soufflé glacé.

Pour douze personnes prenez :

1 litre de sirop clarifié[1],
12 jaunes d'œufs,
3 macarons,
2 œufs entiers,
kirsch, marasquin, anisette ou liqueur quelconque, au goût.

Mélangez ensemble jaunes d'œufs, œufs entiers, sirop et liqueur, versez le mélange dans une bassine chauffée, fouettez, maintenez la bassine sur le feu jusqu'à ce que l'appareil ait acquis une consistance spongieuse, versez-le ensuite dans un moule à soufflé garni d'une bande de papier de quelques centimètres de hauteur. Mettez à la glacière pendant trois heures.

Pulvérisez les macarons, passez-les au tamis.

Au moment de servir, saupoudrez le soufflé avec la poudre de macarons pour lui donner l'apparence d'un soufflé ordinaire.

Praliné à la crème.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
250 grammes de pralines grises,
250 grammes de sucre en poudre,
2 grammes de sel,
6 œufs frais,
vanille.

1. Dissolvez à froid 2 kilogrammes de sucre dans un litre d'eau, puis mettez la moitié d'un blanc d'œuf fouetté et faites cuire ensemble, en remuant constamment et en ajoutant de temps en temps un peu d'eau, ce qui favorisera l'ascension des impuretés. Écumez ; lorsque l'écume devient blanche et légère, passez au travers d'un linge.

Pilez les pralines dans un mortier.

Cassez les œufs ; séparez les blancs des jaunes.

Battez les blancs en neige ferme, incorporez-y pendant l'opération 60 grammes de sucre, puis ajoutez les pralines, mélangez le tout intimement.

Caramélisez les parois intérieures d'un moule avec un peu de sucre ; versez dedans les blancs d'œufs pralinés ; tassez l'appareil en secouant légèrement le moule ; faites cuire au bain-marie, dans un four doux, pendant trois quarts d'heure. Il faut que l'appareil monte à près de la moitié de sa hauteur en cuisant.

L'entremets est à point quand il commence à se détacher du moule ; laissez-le refroidir.

Préparez une crème avec le lait, les jaunes d'œufs, le reste du sucre, le sel et la vanille ; laissez-la refroidir.

Démoulez le praliné sur un plat, masquez-le avec la crème refroidie et servez.

Meringue ordinaire.

Prenez :

500 grammes de sucre en poudre,
2 grammes de sel,
12 blancs d'œufs frais.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme ; pendant l'opération, mélangez-y le sucre et le sel.

Coulez à la poche sur une feuille de papier des masses de blanc battu, ovales ou rondes, de la grosseur d'un œuf, saupoudrez-les de sucre dont vous secouerez l'excès, mettez la feuille de papier sur une planche mouillée et faites cuire au four doux ouvert.

Décollez les meringues du papier, déprimez-les du côté plat sur un œuf en bois, et faites-les sécher au four, à chaleur modérée, de façon qu'elles soient croquantes.

Garnissez l'intérieur des meringues soit avec de la crème Chantilly, soit avec de la crème fouettée parfumée avec du sirop de café ou aromatisée avec une purée de fruits tels que fraises, framboises, cerises, pistaches, etc. ; ou encore avec une bouillie épaisse de chocolat.

Accolez les meringues deux à deux, garniture contre garniture et servez.

Meringue italienne montée.

Prenez :

500 grammes de sucre en poudre,
2 grammes de sel,
10 blancs d'œufs frais.

Mettez le tout dans une bassine tenue sur feu très doux, mélangez en fouettant jusqu'à ce que l'appareil soit devenu assez consistant pour tenir entre les branches du fouet.

Meringue italienne au sucre cuit.

Prenez :

500 grammes de sucre,
200 grammes d' eau,
2 grammes de sel,
10 blancs d'œufs frais.

Battez les blancs en neige très ferme.

Faites cuire le sucre avec l'eau au grand boulé ; ajoutez le sel, puis versez le sirop en filet fin continu sur les blancs, en fouettant énergiquement pendant toute l'opération, de façon que le sucre soit complètement absorbé par les blancs.



On emploie ces deux compositions comme la meringue ordinaire.

Gâteau au chocolat.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de chocolat,
175 grammes de beurre,
100 grammes de sucre,
75 grammes d' amandes mondées,

3 grammes de sel fin,
4 œufs frais,
vanille en poudre.

Pilez les amandes avec le sucre.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Faites fondre 75 grammes de chocolat dans un peu d'eau, incorporez-y, hors du feu, par petites quantités, 125 grammes de beurre, puis les jaunes d'œufs, un à un, et le sel, en travaillant bien après chaque addition. Ajoutez ensuite les amandes pilées, de la vanille, au goût, et les blancs d'œufs ; mélangez délicatement.

Versez l'appareil dans un moule à manqué bien beurré au pinceau et saupoudrez de farine. Faites cuire au four doux pendant 25 minutes.

Glacez le gâteau, au sortir du four, avec un fondant au chocolat préparé avec le reste du chocolat auquel vous aurez amalgamé le reste du beurre. Laissez refroidir.

C'est un gâteau délicat, très léger.

Gâteau au chocolat.

(*Autre formule.*)

Prenez poids égaux d'œufs, de sucre en poudre, de chocolat râpé et de beurre.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Délayez dans une casserole, tenue au bain-marie, le chocolat râpé avec la quantité d'eau chaude nécessaire pour obtenir une pâte épaisse, tournez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu, puis incorporez à la pâte le beurre coupé en morceaux et les jaunes d'œufs, l'un après l'autre, en remuant toujours.

Posez la casserole sur le feu, chauffez doucement, mettez le sucre, chauffez encore, enfin ajoutez les blancs d'œufs.

Graissez un moule au pinceau avec du beurre, versez dedans l'appareil et faites cuire au four doux ouvert, en surveillant la cuisson.

Servez avec une crème à la vanille ou une crème pralinée.

Gâteau aux amandes et au chocolat.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de chocolat,
125 grammes d' amandes douces,

125 grammes de sucre en poudre,
125 grammes de beurre,
4 œufs frais.

Ébouillantez les amandes, mondez-les, passez-les ensuite au moulin.

Râpez le chocolat.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Mettez dans une terrine les jaunes d'œufs ; battez-les, ajoutez-y d'abord le beurre non fondu et le sucre, travaillez, mettez ensuite le chocolat et les amandes ; travaillez encore afin d'obtenir un ensemble homogène auquel vous incorporerez les blancs d'œufs en neige.

Beurrez un moule à charlotte, versez dedans l'appareil et faites cuire au bain-marie pendant deux heures.

Démoulez le gâteau sur un plat creux, laissez-le refroidir.

Au moment de servir, masquez le gâteau avec une crème froide aux amandes ou à la vanille, ou encore avec une crème pralinée.



Pour faire la crème pralinée prenez :

375 grammes de lait,
150 grammes de pralines grises,
100 grammes de sucre,
1 gramme de sel,
6 jaunes d'œufs frais,
rhum,
vanille.

Pilez les pralines au mortier, passez-les au tamis fin.

Triturez ensuite la poudre de pralines avec les jaunes d'œufs, travaillez bien ; l'appareil doit être légèrement mousseux. Parfumez-le avec du rhum, au goût.

Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et de la vanille, éloignez la casserole du feu, retirez la vanille, puis mettez dans le lait l'appareil praliné, mélangez et faites prendre doucement. Laissez refroidir.



On pourra servir le gâteau aux amandes et au chocolat, chaud, avec une sauce Sambaglione.

Gâteau aux noix.

Pour six personnes prenez :

1° pour le gâteau :

300 grammes de noix épluchées,
250 grammes de sucre,
7 œufs frais,
1 citron ;

2° pour la crème :

400 grammes de lait,
125 grammes de chocolat,
60 grammes de sucre,
1/2 gramme de sel,
3 jaunes d'œufs frais,
vanille ;

3° pour le glaçage :

chocolat,
sucre.

Cassez les 7 œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Écrasez les noix, travaillez-les bien avec les jaunes d'œufs et le sucre ; incorporez-y les blancs battus en neige ; puis ajoutez plus ou moins de zeste râpé et de jus de citron au goût ; mélangez bien.

Versez l'appareil obtenu dans un moule à génoise beurré et faites cuire à feu doux au four pendant une heure environ.

Laissez refroidir ; démoulez.

En même temps, préparez la crème au chocolat suivant les indications données p. 857 ; laissez-la refroidir.

Faites fondre du chocolat et du sucre dans une très petite quantité d'eau, laissez cuire pendant un instant ; puis glacez-en le gâteau.

Servez le gâteau et la crème séparément.



On pourra préparer de même des gâteaux aux noisettes, aux amandes ou aux marrons.

Tous ces gâteaux pourront être servis aussi avec une crème anglaise au café ; ils seront alors glacés au café.

Gâteau glacé ou crème fantoche.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de crème à la vanille,
250 grammes de crème Chantilly,
170 grammes de chocolat,
30 grammes de sucre,
3 jaunes d'œufs frais,
2 feuilles de gélatine blanche.

Faites cuire le chocolat avec le sucre dans la quantité d'eau nécessaire pour obtenir un appareil de bonne consistance. Éloignez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs ; chauffez de nouveau et laissez cuire à feu doux pendant quelques instants. Incorporez ensuite la gélatine dissoute dans un peu d'eau fraîche et passée à la passoire fine. Laissez refroidir.

Mettez au fond d'un moule une couche de chocolat, au-dessus une couche de crème Chantilly et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein. Couvrez en interposant un papier beurré entre la crème et le couvercle. Faites refroidir pendant une heure et demie dans de la glace pilée et salée.

Au moment de servir, démoulez le gâteau et entourez-en le pied avec la crème vanillée bien froide.

Gâteau glacé aux noisettes et aux pistaches.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de beurre fin,
400 grammes de sucre en poudre,
350 grammes de sucre en morceaux,
250 grammes de belles noisettes mondées,
250 grammes de pistaches mondées,
3 grammes de sel fin,
1 litre de lait,
16 jaunes d'œufs frais,
biscuits à la cuiller,
vanille.

Hachez les noisettes et les pistaches, pilez-les séparément dans un mortier avec quelques gouttes de lait.

Préparez avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre en morceaux, le sel et la vanille une crème très épaisse.

Ramollissez le beurre au bain-marie, de façon à le rendre presque liquide, ajoutez-y le sucre en poudre, les noisettes et les pistaches pilées ; travaillez bien, puis incorporez à la masse la moitié de la crème vanillée. Tenez le reste au frais.

Garnissez le fond et les parois d'un moule uni avec des biscuits à la cuiller, versez dedans l'appareil, couvrez avec une couche de biscuits et faites prendre à la glace.

Au moment de servir, démoulez le gâteau sur un plat à entremets et masquez-le avec la crème vanillée gardée au frais.



Comme variantes, on pourra préparer ce gâteau par couches alternées de biscuits et d'appareil noisettes-pistaches.

Gâteau glacé aux fruits.

Prenez des biscuits à la cuiller, coupez-les en deux dans le sens de leur longueur. Garnissez d'une couche de demi-biscuits un moule uni à entremets posé sur de la glace. Aspergez cette couche de biscuits avec du marasquin ou du curaçao, puis placez dessus des cerises bien mûres, lavées, séchées et coupées en deux, des raisins de Corinthe et de Malaga épépinés et du cédrat coupé en petits dés ; couvrez d'une couche de crème épaisse à la vanille ou aux pistaches, laissez prendre. Placez au-dessus une nouvelle assise de demi-biscuits, mouillez-la aussi de marasquin ou de curaçao, semez dessus des pistaches émincées, des grains de raisin frais, de l'ananas coupé en petits dés et mijoté dans du sirop d'ananas, couvrez d'une couche de crème à la vanille ou aux pistaches, laissez prendre.

Disposez ainsi quatre assises de biscuits et de garniture, finissez par une couche de biscuits et faites glacer.

Démoulez au moment de servir.

Gâteau de semoule aux dattes.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de dattes très mûres,
300 grammes de beurre fin,

100 grammes de semoule,
60 grammes de sucre,
2 grammes de sel,
1 gramme de cannelle de Ceylan en poudre,
1 litre de lait,
1 œuf frais,
vanille,
miel.

Mettez dans une casserole le lait, le sucre, le sel et la vanille, faites bouillir; jetez dedans la semoule en pluie et laissez cuire pendant vingt minutes. Éloignez la casserole du feu, retirez la vanille.

Cassez l'œuf, battez-le et, en tournant, incorporez-le à la semoule pour la lier.

Laissez refroidir la pâte de semoule, puis faites-en deux galettes rondes de 20 centimètres de diamètre environ.

Retirez les noyaux des dattes, passez la pulpe au tamis.

Mélangez intimement beurre et purée de dattes et étalez le mélange sur l'une des galettes de semoule placée sur une tôle garnie d'un papier beurré; saupoudrez avec la cannelle, couvrez avec la seconde galette, badigeonnez le dessus avec du miel et faites cuire à four modéré.

Servez ce gâteau tiède, de préférence, et envoyez en même temps de la crème à la vanille dans une saucière.

Cet entremets, d'origine arabe, est très agréable.

Gâteau de riz à la vanille.

Pour dix personnes prenez :

300 grammes de riz de la Caroline,
300 grammes de sucre en morceaux,
150 grammes de beurre,
13 grammes de sel,
2 litres de lait,
8 jaunes d'œufs frais,
4 œufs frais,
1 gousse de vanille,
mie de pain rassis tamisée.

Lavez le riz plusieurs fois à l'eau froide, passez-le ensuite pendant cinq minutes dans deux litres d'eau bouillante, égouttez-le et rafraîchissez-le.

Faites bouillir le lait avec la vanille pendant cinq minutes, retirez ensuite la vanille.

Mettez dans une casserole un litre et demi de lait vanillé ; lorsqu'il sera en ébullition, ajoutez le riz, le sel, 200 grammes de sucre, 100 grammes de beurre ; laissez cuire pendant une heure à feu très doux, en évitant que le riz s'attache aux parois de la casserole. Éloignez ensuite la casserole du feu, cassez les œufs entiers, battez-les sans les faire mousser et mélangez-les au riz à l'aide d'une cuiller en bois.

Graissez avec le reste du beurre un moule cylindrique de 7 centimètres de hauteur et de 12 centimètres de diamètre, saupoudrez-en l'intérieur de mie de pain, puis emplissez le moule avec l'appareil au riz et mettez au four.

La cuisson doit durer une demi-heure.

En même temps, préparez la sauce.

Délayez dans une casserole les jaunes d'œufs avec le reste du lait vanillé, ajoutez le reste du sucre et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce prenne la consistance nécessaire pour masquer une cuiller. Éloignez la casserole du feu et tournez encore pendant quelques minutes. Passez la sauce au chinois et servez-la dans une saucière, en même temps que le gâteau.



On peut faire le gâteau de riz à d'autres parfums : citron, orange, ananas, etc., en remplaçant la vanille par du zeste de citron râpé, du zeste d'orange râpé dans du jus d'orange, de l'ananas, etc.

On peut aussi y mélanger des raisins secs épépinés.

Gâteau de riz aux fruits.

Pour dix personnes prenez :

1 000 grammes de fruits assortis, tels que : ananas, cerises, poires, pommes, par exemple,
330 grammes de sucre,
300 grammes d' eau,
200 grammes de riz de la Caroline,
100 grammes de confiture de groseilles, de fraises, d'abricots, par exemple,
30 grammes de beurre,
8 grammes de sel,
1 litre de lait,
4 œufs frais,
1 gousse de vanille.

Épluchez et épépinez les fruits : faites-les cuire dans l'eau avec 200 grammes de sucre, puis dorez-les au four. Concentrez le jus et réservez-le.

Lavez le riz à plusieurs reprises dans de l'eau froide, blanchissez-le pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, égouttez-le.

Prenez une casserole d'une contenance de deux litres au moins, mettez dedans le lait, le sel et la vanille, faites bouillir pendant cinq minutes, puis retirez la vanille, mettez le riz blanchi et laissez mijoter pendant une heure.

Triturez ensemble le beurre, les œufs et le reste du sucre, puis mélangez le tout au riz à l'aide d'une cuiller en bois.

Versez le mélange dans un plat creux, mettez au four pendant une demi-heure, puis renversez le gâteau dans un compotier ou dans un plat et garnissez-le avec les fruits, que vous glacerez avec la confiture délayée dans le jus réservé.

Riz à l'impératrice.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de crème,
500 grammes de lait,
500 grammes de fruits variés, tels que : abricots, ananas, cerises, prunes, etc.,
300 grammes de riz de la Caroline,
300 grammes de sucre en morceaux,
150 grammes de sucre semoule,
10 grammes de sel,
1/2 litre de crème fouettée,
5 jaunes d'œufs frais,
1 gousse de vanille,
angélique confite,
gelée de fruits glacée,
kirsch ou marasquin,
huile d'amandes douces.

Faites mariner les fruits dans du kirsch ou dans du marasquin.

Lavez le riz à plusieurs reprises dans de l'eau froide, laissez-le tremper pendant deux heures, puis passez-le pendant une minute dans de l'eau bouillante.

Mettez dans une casserole le lait, la vanille, le sucre en morceaux et le sel, amenez à ébullition. Au bout de cinq minutes, enlevez la vanille, ajoutez le riz et laissez mijoter pendant vingt-cinq minutes.

Faites bouillir la crème avec le sucre semoule et la gousse de vanille, ajoutez-y, hors du feu, les jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, puis continuez la cuisson au bain-marie. Retirez ensuite la vanille ; mettez la crème fouettée ; mélangez bien cet appareil bavarois.

Incorporez au riz, par petites quantités et sans l'écraser, l'appareil bavarois, les fruits et leur marinade, de l'angélique coupée en lamelles ; versez le tout dans un moule légèrement graissé avec de l'huile d'amandes douces ; mettez pendant deux heures à la glace.

Démoulez sur un plat rond garni d'une serviette et servez avec une gelée de fruits glacée.

C'est le plus joli des entremets froids de riz.

Croquettes de riz.

Faites cuire du riz dans du lait parfumé à la vanille, au citron, à l'orange ou à l'ananas, par exemple, incorporez-y un peu de crème cuite encore chaude, laissez refroidir le mélange, puis faites-en des croquettes cylindriques.

Battez des œufs comme pour une omelette, trempez chaque croquette d'abord dans les œufs battus, puis dans de la mie de pain rassis tamisée ; lissez-les au couteau et faites-les frire dans de la friture claire, chaude.

Égouttez-les, saupoudrez-les de sucre et servez-les avec du jus de fruits sucré ou avec une sauce aux fruits préparée de la façon suivante :

Prenez des abricots, des cerises, des fraises, des framboises, des groseilles, des pêches, des poires, des prunes Reine-Claude, des mirabelles, etc., au choix ; faites-les cuire comme des confitures un peu fluides, passez-les et additionnez-les au moment de servir d'une liqueur ou d'un autre parfum ; enfin montez-les avec un peu de beurre fin.

C'est un excellent entremets de famille, très facile à préparer.

Croustades de riz.

Faites cuire du riz sucré dans du lait ; travaillez-le ensuite à la spatule avec des œufs.

Beurrez des petits moules ronds ou ovales, foncez-les avec de la pâte feuilletée, saupoudrez légèrement les parois de mie de pain rassis tamisée, puis mettez une couche de riz, au-dessus un mélange de fruits frais cuits au sirop ou de fruits confits, enfin une autre couche de riz. Placez les moules sur une plaque à rebord garnie d'un peu d'eau, couvrez avec un papier beurré et faites cuire au four.

Pain aux amandes, à la viennoise.

Pour six personnes prenez :

1° pour le pain :

160 grammes de beurre,
140 grammes de sucre en poudre,
70 grammes d' amandes,
50 grammes de chapelure,
15 grammes de fine champagne,
1 gramme de sel,
4 œufs frais,
farine ;

2° pour le garnissage :

100 grammes de confiture d'abricots,
50 grammes de chocolat râpé,
50 grammes de sucre en poudre,
30 grammes d' eau,
18 amandes mondées.

Pilez les amandes.

Mettez dans un mortier 140 grammes de beurre, le sel et le sucre, travaillez, ajoutez les amandes, la chapelure, la fine champagne, 3 jaunes d'œufs et un œuf entier, travaillez encore ; incorporez enfin à la masse les trois blancs d'œufs restants, battus en neige ferme.

Graissez un moule avec le reste du beurre, saupoudrez de farine, versez l'appareil dans le moule et faites cuire à four doux ; laissez refroidir, démoulez.

Enlevez une calotte mince à la partie supérieure du pain, creusez l'intérieur, emplissez le vide avec la confiture d'abricots, couvrez avec la calotte enlevée.

Faites fondre le chocolat avec le sucre dans les 30 grammes d'eau, donnez un bouillon et glacez-en le gâteau.

Décorez avec les 18 amandes entières, glacées à part au sucre cuit.



On peut préparer de même des pains aux noix, aux noisettes ou aux pistaches.

Pudding aux dattes, à la crème d'amandes.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le pudding :

600 grammes de dattes fraîches,
250 grammes de raisins de Corinthe ou de Smyrne,
biscuits à la cuiller,
sucre en poudre,
beurre;

2° pour la crème :

250 grammes d' amandes mondées,
250 grammes de sucre,
250 grammes de beurre,
90 grammes de crème épaisse,
6 œufs frais,
kirsch ou vanille[1].

Enlevez les noyaux des dattes, passez la pulpe au tamis : épépinez les raisins.

Beurrez un moule, saupoudrez-en l'intérieur avec un peu de sucre, garnissez le fond et les parois avec des biscuits à la cuiller, saupoudrez encore de sucre, puis mettez une couche de purée de dattes, au-dessus une couche de raisins, à nouveau du sucre, puis des biscuits ; continuez l'alternance des couches jusqu'à épuisement des substances employées.

Préparez la crème.

Pilez les amandes au mortier avec un peu de blanc d'œuf, ajoutez le sucre, pilez encore ; incorporez ensuite le beurre liquéfié juste à point, les œufs, le kirsch ou la vanille, travaillez bien en tournant et en ramenant la pâte au milieu du mortier ; la préparation doit mousser ; enfin mettez la crème.

Versez une partie de cet appareil dans le moule jusqu'à ce qu'il soit à peu près plein ; faites prendre au bain-marie. Faites cuire le reste de l'appareil sur feu doux jusqu'à obtention d'une bonne consistance. Surveillez l'opération.

---

1. On pourra préparer de même une crème pralinée ou une crème de pistaches en remplaçant les amandes par des pralines ou par des pistaches, le kirsch ou la vanille par du rhum dans la crème pralinée et par du curaçao dans la crème de pistaches.

Démoulez le pudding sur un plat, masquez-le avec le reste de la crème d'amandes et servez chaud.



Comme variante, on pourra servir ce pudding avec de la crème aux noisettes.



Pour faire de la crème aux noisettes prenez :

350 grammes de lait,
250 grammes de noisettes grillées,
150 grammes de sucre,
60 grammes de beurre,
2 grammes de sel,
4 œufs frais.

Pilez les noisettes, passez-les au tamis.

Cassez les œufs dans une casserole, battez-les au fouet, sur un feu doux, avec le sucre. Aussitôt qu'ils sont montés, ajoutez les noisettes, le beurre ramolli à la chaleur, le lait bouilli ; mélangez bien ; chauffez doucement jusqu'à bonne consistance.

Pudding aux noix, à la crème.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le pudding :

500 grammes de noix fraîches, débarrassées de leurs enveloppes,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de mie de pain rassis tamisée,
8 œufs frais,
huile de noix ;

2° pour la crème :

500 grammes de crème,
30 grammes de sucre en poudre,
1 gramme de sel,
6 jaunes d'œufs,
vanille.

Ecrasez les noix, au mortier.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs.

Battez les jaunes avec le sucre et, petit à petit, ajoutez-y les noix écrasées ; cette opération dure environ une demi-heure.

Battez les blancs et, par petites quantités, incorporez-les avec la mie de pain à la masse précédente.

Graissez un moule avec de l'huile de noix, emplissez-le avec le mélange et faites cuire pendant une bonne heure au bain-marie très chaud.

Préparez la crème.

Faites cuire 450 grammes de crème avec le sucre, le sel et la vanille.

Délayez les jaunes d'œufs avec le reste de la crème froide, et incorporez-les à la crème cuite. Maintenez le tout sur feu doux, en mélangeant constamment, jusqu'à consistance convenable.

Démoulez le pudding lorsqu'il sera cuit et servez-le avec la crème.

Pudding aux amandes.

Pour six personnes prenez :

1° pour le pudding :

100 grammes d' amandes grillées,
90 grammes de biscuits de Reims roses,
75 grammes de pralines grises,
65 grammes de beurre,
50 grammes de sucre en poudre parfumé à la vanille,
4 œufs frais,
biscuits à la cuiller,
kirsch ou marasquin, au goût ;

2° pour la crème anglaise :

500 grammes de lait,
150 grammes de sucre,
5 grammes de sel,
6 jaunes d'œufs,
vanille.

Avec les éléments du 2e paragraphe faites une crème anglaise suivant les indications données p. 856.

Préparez le pudding. Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez blancs et jaunes séparément.

Pilez au mortier biscuits de Reims, amandes et pralines, ajoutez le sucre, le beurre, triturez bien ; mettez ensuite les jaunes d'œufs, un peu de kirsch ou de marasquin ; mélangez ; puis incorporez 50 grammes de crème anglaise et, par petites quantités, les blancs d'œufs battus. Travaillez bien l'appareil après chaque addition.

Beurrez un moule, chemisez-le avec des biscuits à la cuiller que vous aspergerez de kirsch ou de marasquin, puis versez l'appareil dans le moule. Recouvrez avec des biscuits à la cuiller, et faites cuire au bain-marie pendant une heure un quart environ.

Démoulez le pudding sur un plat à entremets ; mettez-le à rafraîchir, masquez-le ensuite avec le reste de la crème anglaise et servez.

Pudding aux pralines.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de lait,
350 grammes de sucre en morceaux,
250 grammes de pralines grises,
50 grammes de sucre semoule,
50 grammes d' eau,
2 grammes de sel,
6 œufs frais,
vanille.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, battez les blancs en neige.

Pilez grossièrement les pralines au mortier, ajoutez-les ainsi que le sucre semoule aux blancs battus, sans les faire tomber.

Faites un caramel blond avec 200 grammes de sucre en morceaux et l'eau. Enduisez d'une partie de ce caramel un moule uni, versez-y l'appareil praliné et faites cuire au bain-marie bouillant pendant deux heures.

Quand le pudding est cuit, renversez le moule sur un plat à entremets, mais ne démoulez pas.

Préparez une crème au caramel.

Faites bouillir le lait avec le reste du sucre, le sel et la vanille, éloignez la casserole du feu, retirez la vanille, ajoutez les jaunes d'œufs, le reste du caramel et continuez la cuisson jusqu'à consistance convenable ; laissez refroidir.

Au moment de servir, enlevez le moule et masquez le pudding avec la crème.

Pudding mousseline.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de sucre en poudre,
125 grammes de beurre,
90 grammes de fécule,
1 gramme de sel,
6 œufs frais,
1 citron,
lait,
sirop d'abricots.

Cassez les œufs, séparez les jaunes des blancs.

Mettez dans une casserole 200 grammes de sucre et le beurre, mêlez, ajoutez la fécule, le jus du citron et le zeste haché très fin.

Délayez ce mélange avec du lait, ajoutez le sel, les jaunes d'œufs et faites cuire de manière à obtenir une pâte de la consistance d'une bouillie. Si c'est nécessaire, ajoutez encore un peu de lait, puis laissez refroidir.

Battez les blancs d'œufs en neige, mélangez-les à la pâte.

Beurrez un moule, saupoudrez légèrement de sucre, versez dedans la pâte, mais ne l'emplissez pas trop ; puis placez-le dans un vase contenant de l'eau et mettez le tout au four à température modérée.

Faites cuire pendant une bonne heure, puis démoulez. Laissez refroidir.

Servez le pudding avec du sirop d'abricots.



On peut aussi servir ce pudding avec une crème à la vanille.

Macarons.

Les macarons, petite pâtisserie d'origine italienne, ont pour éléments fondamentaux les amandes[1], le sucre, les blancs d'œufs.

---

1. On pourra remplacer les amandes par des pistaches ou par des noisettes et même par des mélanges de ces différents fruits. On aura ainsi des macarons exquis tout à fait originaux.

Ils sont parfumés le plus souvent avec de la vanille, mais on peut faire des macarons à d'autres parfums, aux liqueurs et même aux fruits.

Macarons moelleux.

Prenez :

750 grammes de sucre,
600 grammes d' amandes fraiches mondées,
100 grammes de crème épaisse,
8 blancs d'œufs,
parfum (vanille, rhum, kirsch, etc., au choix).

Pilez les amandes au mortier avec 5 blancs d'œufs, ajoutez-y le sucre et le parfum choisi, travaillez convenablement la pâte, puis incorporez-y la crème et ensuite le reste des blancs battus en neige ferme. La pâte doit être légèrement molle, mais elle ne doit pas s'étaler.

Dressez les macarons à l'aide d'une poche sur du papier blanc poudré de sucre, posez le tout sur une plaque en tôle et faites cuire au four un peu chaud.

Macarons secs.

Prenez :

750 grammes de sucre,
300 grammes d' amandes mondées,
25 grammes de rhum ou de kirsch, au goût,
5 blancs d'œufs.

Pilez les amandes avec 2 blancs d'œufs, ajoutez le sucre par petites quantités en continuant à piler, puis les autres blancs d'œufs et la liqueur choisie. Travaillez bien ; la pâte doit être ferme.

Dressez les macarons à la main ou à la seringue sur une plaque beurrée et farinée, et faites cuire au four doux un peu ouvert. Surveillez la cuisson afin d'éviter un coup de feu.

Mousse aux pommes.

Pour six personnes prenez :

125 grammes de sucre en poudre,
7 à 8 pommes, suivant leur grosseur,
4 feuilles de gélatine blanche,
jus de citron,
zeste de citron.

Pelez les pommes, épépinez-les et faites-les cuire avec un peu d'eau et d'écorce de citron, c'est-à-dire faites une marmelade serrée sans sucre ; laissez-la refroidir.

Dissolvez la gélatine dans un peu d'eau.

Mélangez à la marmelade la gélatine dissoute, le sucre, le jus d'un citron et un peu de zeste râpé, battez jusqu'à ce que l'appareil mousse comme des blancs d'œufs, puis mettez-le dans un moule que vous entourerez de glace.



Comme variantes, on pourra garnir le moule de couches alternées de mousse aux pommes et de gelée de groseilles, ou de gelée de coings, ou encore de gelée d'ananas, de confiture d'abricots, etc.

Mousse au kirsch, garnie de fruits.

Pour huit personnes prenez :

1 500 grammes de fruits tels que fraises, framboises, cerises, pêches, abricots, prunes, ananas, etc.,
150 grammes de sucre en poudre,
120 grammes de kirsch,
8 jaunes d'œufs frais,
2 blancs d'œufs frais.

Épluchez les fruits ; enlevez les noyaux. Tenez les fruits au frais dans un plat.

Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et le kirsch dans une terrine ; mélangez, puis

ajoutez les blancs ; fouettez jusqu'à obtention d'une crème ayant une consistance mousseuse.

Versez cette crème sur les fruits et servez.



On pourra préparer de même des mousses à d'autres liqueurs.

Pommes au beurre.

Prenez de belles pommes reinettes, pelez-les et évidez-les en forme de cône de façon à enlever tous les pépins sans creuser au delà.

Taillez dans de la mie de pain boulot des canapés du diamètre des pommes et ayant deux centimètres d'épaisseur ; faites-les dorer de tous les côtés dans du beurre.

Disposez les canapés dans un plat foncé de beurre et allant au feu, placez une pomme sur chacun d'eux ; emplissez le creux des pommes avec du beurre.

Mettez au four et, lorsque les pommes auront absorbé le beurre, remettez-en, laissez-le imbiber de nouveau les pommes, puis saupoudrez pommes et canapés de sucre en poudre parfumé à la vanille. Glacez au four.

Garnissez enfin le creux des pommes avec des confitures de fraises, de framboises, de groseilles, etc., au choix, et servez chaud.

Pommes à la crème ou au sirop.

Pour six personnes prenez :

1 500 grammes de pommes reinettes,
500 grammes de sucre,
1 citron,
crème à la vanille ou sirop de framboises, au goût,
beurre.

Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez-en les pépins et les parties dures.

Préparez un sirop avec le sucre et de l'eau, ajoutez-y le jus du citron et le zeste râpé, puis faites cuire dedans les pommes, à feu vif, pendant vingt à vingt-cinq minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de jus.

Beurrez un moule, versez dedans l'appareil de pommes, laissez refroidir, puis démoulez et servez avec une crème à la vanille ou, mieux encore, avec du sirop de framboises.



Comme variante, on peut conserver les pommes entières après les avoir épluchées et vidées. On les fait cuire, comme ci-dessus, dans du sirop, on les dresse sur un compotier et on les sert masquées avec de la crème à la vanille ou du sirop de framboises. Le goût est le même, la forme seule de l'entremets change.



On peut apprêter de même des poires.

Pommes à la gelée de cerises.

Pour huit personnes prenez :

500 grammes de marmelade épaisse de pommes,
200 grammes de gelée de cerises,
125 grammes de sucre,
100 grammes d' eau,
8 belles pommes reinettes,
24 cerises confites.

Faites un sirop au lissé[1] avec le sucre et l'eau.

---

1. Les quantités de sucre et d'eau employées pour les sirops sont généralement dans la proportion de 1 kilogramme de sucre pour 500 grammes d'eau.

Les différentes phases de la cuisson du sucre portent des noms divers, dont voici les principaux, par ordre croissant de température, avec leur définition.

Sucre à la nappe : sirop concentré, marque 32° à l'aréomètre de Beaumé.

Au lissé : un échantillon de sucre au lissé, pris entre deux doigts, donne, quand on les écarte, un fil fin ; si le fil se rompt immédiatement, petit lissé, 34° ; si le fil s'allonge davantage sans se rompre, grand lissé, 35°.

Au perlé : la surface du bain se couvre de perles ; lorsque les perles sont petites et peu nombreuses, c'est le petit perlé, 36° ; lorsque leur nombre augmente et qu'elles deviennent plus grosses, c'est le grand perlé, 37°.

Au soufflé : après avoir trempé une écumoire dans un bain de sucre au soufflé et avoir soufflé dessus, on voit se produire des globules ; si ces globules restent attachés à l'écumoire, le sucre est au petit soufflé, 38° ; s'ils se détachent en flocons, il est au grand soufflé ou à la plume, 40°.

A la glu : en prenant entre les doigts mouillés du sucre à la glu, on le sent adhérer aux doigts, comme un corps gluant, 41°.

Au boulé : après avoir pris entre les doigts mouillés du sucre à cette phase de cuisson, on peut le rouler

Pelez les pommes, creusez-les avec un vide-pommes, puis faites-les cuire dans le sirop.

Foncez un plat avec la marmelade, dressez dessus les pommes, dont vous emplirez les creux avec la gelée de cerises ; garnissez avec les cerises confites et servez.



On pourra faire de nombreuses variantes en employant d'autres marmelades, d'autres gelées et d'autres fruits confits.

Turban de poires, garni de crème Chantilly, à la crème anglaise.

Pour six personnes prenez :

350 grammes de lait,
250 grammes de crème Chantilly,
210 grammes de sucre,
3 grammes de sel,
7 jaunes d'œufs frais,
6 poires,
kirsch ou marasquin,
vanille.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers et faites-les cuire avec 60 grammes de sucre dans un peu d'eau ; égouttez-les, laissez-les refroidir, puis dressez-les en turban sur un plat.

Garnissez le centre du turban avec la crème Chantilly.

Préparez la crème anglaise.

Faites bouillir le lait avec de la vanille. Triturez ensemble les jaunes d'œufs, le reste du sucre et le sel, ajoutez le lait petit à petit, mélangez bien, puis mettez le tout sur feu doux, tournez jusqu'au moment où la crème devient bien épaisse ;

---

en boule ; si cette boule est très molle, le sucre est au petit boulé, 43° ; si elle est plus consistante, il est au grand boulé, 44°.

Au cassé : en trempant d'abord le doigt dans de l'eau froide, puis dans du sucre au cassé et ensuite dans de l'eau froide, le sucre adhérant au doigt se détache et se brise ; s'il reste collant sous la dent, il est dit au petit cassé ; si, au contraire, il se casse net, il est dit au grand cassé.

Si l'on continue à chauffer au-dessus de la température du grand cassé, le sucre ne tarde pas à se colorer ; lorsqu'il jaunit il se transforme en *sucre d'orge* : lorsqu'il brunit, il devient du *caramel*.

surveillez pour qu'elle ne tourne pas. Versez-la au travers d'une passoire dans un autre récipient, remuez-la pour l'aérer, ajoutez plus ou moins de kirsch ou de marasquin, au goût. Laissez refroidir.

Masquez les poires avec la crème anglaise.

Servez glacé.

Coings à la compote de pommes.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de coings,
750 grammes de pommes reinettes grises,
250 grammes de sucre,
cidre non mousseux,
eau.

Pelez les coings et les pommes ; coupez-les en tranches.

Préparez une compote serrée avec les pommes, du cidre et 100 grammes de sucre. L'opération dure une vingtaine de minutes sur feu vif ; tout le cidre doit être évaporé.

Faites cuire les coings dans de l'eau pendant une heure ; puis ajoutez le reste du sucre et continuez la cuisson à feu doux pendant autant de temps encore, de façon à obtenir un jus concentré.

Mettez au fond d'un compotier la compote de pommes ; dressez dessus les tranches de coings, en les faisant chevaucher les unes sur les autres ; laissez refroidir incomplètement le jus des coings, puis masquez-en les tranches de coings.

Refroidissez à la glacière.

Pruneaux au vin.

Pour six personnes prenez :

750 grammes d' un vin sucré liquoreux, tel que le muscat de Frontignan,
500 grammes de beaux pruneaux d'Agen,
cannelle de Ceylan.

Faites bouillir dans une casserole en porcelaine le vin avec la cannelle, de façon à le bien parfumer, enlevez la cannelle, puis plongez les pruneaux dans le

vin bouillant, retirez la casserole du feu, laissez les pruneaux refroidir et absorber le liquide.

Au bout de trois jours, les pruneaux sont gonflés, saturés de vin, moelleux et délicieusement aromatisés.



Comme variante, on pourra préparer ces pruneaux en ajoutant à la cuisson du jus et du zeste de citron. On les servira froids ou glacés, avec de la crème Chantilly.

Pêches flambées.

Pour six personnes prenez :

200 grammes de bonne eau-de-vie aromatisée telle que, par exemple, l'eau-de-vie de vin de Châteauneuf-du-Pape,
60 grammes de sucre en poudre,
6 belles pêches.

Pelez les pêches à la serviette, mettez-les dans une casserole en bi-métal munie d'un couvercle et pochez-les dans un sirop léger.

Achevez la préparation sur le dressoir de la salle à manger : placez la casserole avec son contenu sur un réchaud à alcool ; versez dedans 150 grammes d'eau-de-vie de Châteauneuf-du-Pape, couvrez, chauffez pendant quelques instants, puis faites flamber.

Pendant le flambage, saupoudrez avec le sucre qui se caramélisera au contact de la flamme.

Ajoutez ensuite le reste de l'eau-de-vie, flambez encore et servez les pêches en feu.



On pourra préparer de même d'autres fruits flambés, par exemple des poires cuites au porto blanc ou au xérès et flambées à la fine champagne.

Poires glacées.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de fraises,
500 grammes de framboises,

200 grammes de sucre parfumé à la vanille,
100 grammes de porto rouge,
1 litre de vin blanc,
1/2 litre de crème épaisse,
12 belles poires bien mûres, à chair non grenue.

Pelez les poires en respectant les queues ; faites-les cuire dans le vin blanc ; laissez-les refroidir dans la cuisson.

Écrasez les fraises et les framboises, recueillez le jus, passez-le et faites-le rafraîchir sur glace.

Mettez dans un vase placé sur glace la crème et le sucre, battez, ajoutez ensuite le porto, battez encore. Laissez glacer.

Foncez un plat avec la crème au porto glacée.

Égouttez les poires sur une serviette, disposez-les ensuite sur la crème, puis versez délicatement sur chaque poire une cuillerée à bouche de jus rafraîchi de fraises et de framboises, garnissez le pied des fruits avec le reste du jus et servez.

Pêches glacées.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de fraises des bois,
250 grammes de sucre semoule,
100 grammes de crème Chantilly,
30 grammes de fine champagne,
6 belles pêches.

Échaudez les pêches à l'eau bouillante, pelez-les ; cuisez-les dans du sirop pendant quelques minutes, laissez-les refroidir, puis faites-les glacer.

Passez les fraises au tamis de crin, ajoutez-y le sucre, la crème Chantilly et la fine champagne, mélangez ; mettez à rafraîchir sur glace.

Au moment de servir, masquez les pêches glacées avec le jus rafraîchi.

Marrons au sucre.

Prenez de beaux marrons, faites-les griller doucement, épluchez-les et laissez-les refroidir.

Préparez du sucre dit « au cassé ». Pendant la cuisson, déglacez le sirop à

plusieurs reprises, opération qui consiste à enlever la glace qui se dépose sur les parois de la bassine dans laquelle cuit le sucre ; ce déglaçage s'exécute facilement à la main en opérant vivement et en ayant soin chaque fois de plonger la main, au préalable, dans de l'eau froide.

Le sirop étant au point, le sucrage des marrons doit être fait très vite, de la manière suivante : on pique successivement chaque marron au bout d'une longue aiguille, on le plonge brusquement dans le sirop et on le met à refroidir sur un marbre huilé.

Les marrons au sucre ainsi préparés sont excellents ; ils diffèrent des marrons glacés ordinaires du commerce.

Purée de marrons vanillée.

Prenez :

1 000 grammes de purée de marrons obtenue en passant au tamis des marrons triés cuits dans de l'eau bouillante non salée et épluchés pendant qu'ils sont chauds,
1 000 grammes de sucre en poudre,
200 grammes d' eau,
vanille.

Mettez dans une bassine l'eau et le sucre ; laissez cuire pendant quelques instants ; ajoutez ensuite la purée de marrons, la vanille, et continuez la cuisson à feu doux, en remuant constamment avec une cuiller en bois. Au bout d'une demi-heure environ l'eau doit être évaporée.

Retirez la vanille, laissez refroidir un peu l'appareil et versez-le dans des pots, ébouillantés au préalable.

Croûte aux marrons.

Pour dix personnes prenez :

125 grammes de marrons glacés concassés,
60 grammes de vin de Malaga,
50 grammes de raisins de Malaga épépinés,
50 grammes d' angélique confite, coupée en petits morceaux,
15 grammes de fine champagne,
2 macarons,

1 brioche de 500 grammes ou un pain rond,
1 jaune d'œuf.

Enlevez sur le dessus de la brioche ou du pain une couche mince destinée à faire couvercle, puis évidez l'intérieur. Séchez cette croûte au four.

Mettez dans un vase les marrons, les raisins, l'angélique, le malaga, mélangez bien, emplissez la croûte avec ce mélange, fermez avec le couvercle, dorez l'extérieur au jaune d'œuf battu avec la fine champagne, saupoudrez le dessus de macarons écrasés, puis faites prendre couleur au four.



On peut préparer de même une croûte aux fruits confits, en remplaçant le mélange ci-dessus par un mélange de fruits confits, de fine champagne et de kirsch.

Abricotine aux framboises.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes d' abricots,
500 grammes de framboises,
75 grammes de crème fouettée,
3 feuilles de gélatine blanche,
sucre, au goût.

Écrasez et passez au tamis les abricots crus, sucrez-les fortement.

Lavez la gélatine dans de l'eau, faites-la fondre, passez-la au travers d'une passoire très fine sur la purée d'abricots, ajoutez la crème fouettée ; mélangez.

Versez l'appareil dans un moule que vous fermerez hermétiquement en interposant un papier sous le couvercle ; mettez-le dans de la glace pilée et salée.

Passez les framboises au tamis, sucrez la purée obtenue, faites-la rafraîchir.

Démoulez l'abricotine, entourez-la avec la purée de framboises rafraîchie ; servez aussitôt.

Fraises au jus glacé.

A. — Prenez de belles fraises Héricart, épluchez-les, dressez les plus belles en pyramide sur un compotier. Passez au tamis les moins belles, ajoutez à la purée

obtenue même poids de sucre et quelques gouttes de jus de citron. Tenez sur glace pendant une heure.

Au moment de servir, masquez les fraises avec la purée glacée.

B. — Prenez des fraises ananas, épluchez-les, dressez les plus belles sur un compotier. Passez les autres au tamis avec des fraises des quatre saisons en quantité suffisante. Ajoutez à la purée obtenue même poids de sucre en poudre et un peu de jus d'orange. Tenez à la glace pendant une heure.

Masquez les fraises avec la purée glacée au moment de servir.

Framboises au jus.

Prenez de belles framboises bien saines, épluchez-les ; réservez les plus grosses, passez les autres au tamis.

Faites cuire la purée de framboises avec même poids de sucre. Lorsqu'elle est presque froide, ajoutez-y les framboises réservées et mettez le tout à la glace pendant une heure.

Dressez au moment de servir.



On peut apprêter d'une façon analogue toutes sortes de fruits.

Oranges au sucre.

Prenez de bonnes oranges, lourdes et bien mûres. Coupez-les en quartiers, pelez-les, enlevez les pépins. Mettez les fruits dans un vase avec du sucre en poudre. Couvrez et laissez en contact pendant une heure à une heure et demie en les sautant de temps en temps.

Dressez les quartiers d'oranges dans un compotier et arrosez-les simplement avec le jus que les fruits ont rendu.

Oranges à l'eau-de-vie.

Pelez de belles oranges, coupez-les en rouelles régulières ; enlevez les pépins. Dressez les rouelles d'oranges en turban sur un compotier, saupoudrez-les abon-

damment de sucre, ajoutez quelques fines languettes de zeste et de la bonne eau-de-vie. Laissez en contact et arrosez fréquemment avec le jus.

Macédoine de fruits.

Prenez des fruits frais de saison : fraises, framboises, groseilles, cerises, pêches, abricots, prunes, raisins, poires, pommes, oranges, mandarines, melons, etc. ; pelez-les, enlevez les noyaux et les pépins. Laissez entiers les grains de raisins, les groseilles, les fraises, les framboises, les cerises ; coupez les autres fruits en tranches, en cubes ou en quartiers.

Faites mariner une partie de ces fruits dans des liqueurs appropriées : anisette, curaçao, cassis, kirsch, rhum, fine champagne, marasquin, kummel, etc. ; gardez l'autre partie au naturel.

Prenez aussi des fruits confits et des marrons glacés ; coupez-les en morceaux.

Préparez une sauce consistante avec des jaunes d'œufs, du sucre et de la crème épaisse, parfumez-la avec du jus de citron et incorporez-y des noix, des noisettes, des amandes ou des pistaches hachées.

Garnissez des coupes en cristal avec les différents éléments de la macédoine en les assortissant autant que possible ; masquez avec la sauce et servez très frais.

Fruits rafraîchis.

Les fruits rafraîchis, d'une préparation facile, constituent un excellent entremets qui plaît à tout le monde.

Le nombre des combinaisons possibles de fruits et de liqueurs étant considérable, on peut faire des fruits rafraîchis de bien des sortes.

En voici trois exemples.

1° Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de grosses fraises du Dr Morère,
1 000 grammes de framboises,
500 grammes de groseilles rouges,
150 grammes de sucre en poudre, parfumé à la vanille,
100 grammes de kirsch,
50 grammes de marasquin de Zara.

Ecrasez les framboises et les groseilles, passez le jus dans un légumier en métal

muni d'un couvercle ; ajoutez-y le sucre, le kirsch et le marasquin ; mélangez. Mettez les fraises sur le mélange liquide, couvrez et faites rafraîchir pendant deux heures dans de la glace pilée mélangée de sel.

Servez avec des cuillers à sorbets.

2° Prenez des oranges, exprimez-en le jus, mettez dans ce jus des cerises sans noyaux et des tranches d'ananas ; faites glacer comme ci-dessus.

Cette combinaison ne manque pas de charme.

3° Prenez de belles fraises Héricart, des citrons et des oranges.

Faites un sirop de sucre, aromatisez-le avec le jus des citrons et des oranges relevé par un peu d'essence de zeste des deux fruits, ajoutez les fraises et mettez à rafraîchir sur glace.

Dans cette formule très simple et peu connue, l'arome des fraises est exalté par le jus acidulé des citrons et des oranges.

Jus de fruits rafraîchis.

On peut faire des jus de fruits avec des fruits crus ou avec des fruits blanchis à l'eau.

Pour préparer ces jus, prenez toute espèce de fruits et faites-en tels mélanges que vous suggérera votre goût. Passez-les au tamis ; clarifiez le jus en le filtrant, puis mettez-le dans une bassine avec du sucre en quantité suffisante ; chauffez et amenez à bonne consistance.

Faites rafraîchir à la glacière.

Les jus de fruits rafraîchis sont servis avec des biscuits.



On peut corser les jus de fruits par l'addition d'un peu de vin liquoreux.

Fruits exotiques au champagne.

Prenez : ananas, anones ou pommes de cannelle, barbadines ou pommes-liane, mammées ou abricots de Saint-Domingue, jambosa ou pommes-rose, monbins ou pommes de Cythère, corossols, kakis du Japon, mangues, physalis, goyaves, sapotilles, bananes, grenades, dattes, etc,

Épluchez les fruits, enlevez les noyaux ; coupez la pulpe en morceaux, mettez-la dans un vase, ajoutez du jus d'orange relevé par du jus de citron des Antilles, du sucre au goût.

Laissez en contact pendant plusieurs heures, puis ajoutez du champagne doux et faites rafraîchir à la glacière.

Melon.

Le melon peut être rangé parmi les hors-d'œuvre, parmi les entremets ou parmi les fruits, suivant les cas.

Si on le sert au naturel, glacé ou non, avec du sel et du poivre, il me semble logique de le donner comme hors-d'œuvre ; mais dès qu'on le sucre, j'estime qu'il a plutôt sa place avec les entremets sucrés ou avec les fruits.

Sa digestibilité est extrêmement augmentée quand on lui associe certains vins ou certaines liqueurs ; champagne, madère, xérès, porto blanc, cognac, kirsch, etc. On peut alors le préparer sous trois formes : entier, en tranches ou en purée, et le servir rafraîchi, glacé ou confit.



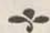
Lorsque vous voulez présenter le melon entier, entaillez-le du côté de la queue, de façon à en détacher un bouchon, enlevez les graines par l'orifice ainsi produit, puis introduisez dans l'intérieur du sucre semoule parfumé à la vanille, un verre à bordeaux de vin, ou un peu moins de liqueur et mettez à la glacière, au moins pendant quatre heures, en déplaçant de temps en temps le melon, de façon à faire pénétrer le liquide de tous les côtés.



Lorsque vous voulez le servir en tranches, faites-le rafraîchir ou glacez-le.

Pour rafraîchir le melon, comme l'on fait rafraîchir les fruits, découpez-le en tranches, en ne conservant que la partie comestible, passez le jus que cette opération a pu donner, réservez-le. Roulez les tranches dans du sucre semoule, disposez-les dans un légumier en argent, laissez-les mariner pendant trois heures avec du bon cognac ou du kirsch : au bout de ce temps, la plus grande partie du liquide sera absorbée. Mouillez alors avec le jus réservé du melon et achevez le mouillement avec un verre à bordeaux de vin de Porto blanc, de Madère ou de Champagne. Couvrez le légumier et mettez-le pendant quatre heures dans un seau de glace additionnée de sel.

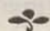
On peut servir les tranches séparées ou reconstituer le melon ; c'est une question d'esthétique.



Pour glacer le melon, découpez-le en tranches comme ci-dessus, disposez-les dans un plat posé sur de la glace et arrosez-les avec du vin sucré, une liqueur ou du champagne. Quand on emploie le champagne, on y ajoute volontiers un peu de jus de citron.



Pour préparer le melon en purée, passez la chair au tamis, additionnez-la au goût de sucre, de vin et de liqueurs ; vous aurez ainsi une purée parfumée que vous ferez rafraîchir et que vous servirez dans des coupes.



Je ne ferai que mentionner le melon confit, entier ou en tranches, sa préparation ne présentant rien de particulier.



Enfin, on peut présenter le melon sous la forme d'une glace ; voici les proportions des différents éléments qu'il convient d'employer.

Pour trois quarts de litre de purée de melon, prenez trois quarts de litre de sirop vanillé à 30°, le jus de deux oranges, celui de deux citrons, un peu de zeste d'orange, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger et deux cuillerées à bouche de kirsch. Mélangez ces différents éléments, mettez-les dans un moule et faites glacer.

Toutes ces préparations de melon sont très appréciées.

Chausson aux poires.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de poires à cuire,
500 grammes de farine,
400 grammes de beurre,
60 grammes d' eau chaude,

10 grammes de sel,
1 œuf frais,
cannelle de Ceylan en poudre,
sucre en poudre.

Pelez les poires, coupez-les en quartiers, saupoudrez-les de cannelle et de sucre au goût.

Préparez une pâte bien homogène en pétrissant ensemble la farine, le beurre, le sel et l'eau.

Abaissez la pâte au rouleau, donnez-lui la forme d'un disque ; garnissez la moitié du disque avec les fruits, fermez en chausson, décorez le dessus, dorez à l'œuf, puis faites cuire au four pendant une heure environ.

Avec la même quantité d'éléments, on peut faire douze petits chaussons ; dans ce cas, la cuisson durera un peu moins longtemps.



On préparera de même des chaussons aux pommes.

Croquante, sauce Sambaglione.

La croquante est un gâteau délicieux, relativement peu connu, qui accompagne très bien une crème ou une glace ; elle peut également être servie avec une sauce Sambaglione.

Pour six personnes prenez :

1° pour la croquante :

180 grammes de beurre,
150 grammes de sucre semoule,
125 grammes de farine de maïs tamisée,
1 œuf frais,
parfum au goût ;

2° pour la sauce :

200 grammes de vin blanc de Graves ou de Marsala,
80 grammes de sucre en poudre,
6 jaunes d'œufs frais,
zeste d'un citron.

Mettez dans une terrine la farine, le sucre semoule et l'œuf entier, triturez ; ajoutez le beurre, fondu au bain-marie au préalable ; battez pendant un quart d'heure ; la pâte doit être sans grumeaux.

Beurrez un moule à croquante[1], saupoudrez-le légèrement de farine, versez dedans la pâte, couvrez avec un papier beurré et mettez au four moyen.

Quand la croquante est à peu près cuite, ce qu'on reconnaît à la teinte café au lait claire qu'elle a prise, mettez le couvercle, retournez le moule sur le couvercle qui fera fond ; achevez la cuisson.

Posez le gâteau sur un plat et coupez-le avant qu'il soit refroidi, tout en lui conservant sa forme.



Préparez la sauce Sambaglione ou sabaillon de la façon suivante.

Mélangez dans une casserole les jaunes d'œufs et le sucre en poudre, mettez sur feu très doux pour commencer, ajoutez le vin par petites quantités, battez vivement et constamment en augmentant un peu le feu, mais sans faire bouillir ; cela produit une mousse abondante.

La cuisson sera à point lorsque le tout aura épaissi. Ajoutez alors le zeste de citron râpé, mélangez bien.

Servez la sauce à part, en même temps que la croquante ;



La sauce sabaillon est un excellent accompagnement pour nombre de pâtisseries et pour la plupart des puddings.



On prépare des sabaillons avec toutes sortes de vins fins.

On fait aussi des sabaillons avec du vin blanc ordinaire, mais alors on les parfume avec une liqueur ou un spiritueux (35 grammes de liqueur ou de spiritueux pour 250 grammes de sucre, 250 grammes de vin et 6 jaunes d'œufs) ; ou avec un autre parfum, au goût.



On sert fréquemment les sabaillons dans des coupes, comme entremets sucrés, avec des biscuits.

---

1. Un moule à croquante se compose de deux parties : 1° d'une plaque de tôle circulaire à rebord, formant moule, munie latéralement d'un anneau ; 2° d'une autre plaque de tôle circulaire formant couvercle et munie également d'un anneau.

Les dimensions d'un moule courant, correspondant aux proportions de matières premières indiquées ci-dessus, sont les suivantes : diamètre du moule, 26 centimètres ; diamètre du couvercle, 28 centimètres ; hauteur du rebord, 15 millimètres.

Rubans croquants.

Pour dix personnes prenez :

500 grammes de farine,
400 grammes de sucre en poudre,
200 grammes de beurre frais,
100 grammes de sucre parfumé à la vanille, à l'orange ou au citron,
30 grammes de crème fraîche,
30 grammes de rhum, kirsch ou cognac,
7 jaunes d'œufs frais,
4 œufs frais.

Préparez une pâte bien lisse avec tous les éléments, moins le sucre parfumé, travaillez-la bien et faites-en une abaisse aussi mince que possible. Découpez cette abaisse en rubans de 1 centimètre et demi à 2 centimètres de largeur, nouez-les et faites-les frire aussitôt dans de la graisse de porc bien claire et chaude, en évitant de les brûler. Lorsque les rubans sont cuits, retirez-les, égouttez-les, séchez-les rapidement sur du papier buvard, saupoudrez-les de sucre parfumé, pendant qu'ils sont encore chauds et servez.

Les rubans croquants sont excellents avec le thé.

Madeleines fourrées.

Nombreuses sont les façons de préparer les madeleines ; à chaud, à froid ; la pâte simplement mêlée, ou fouettée.
En voici une formule :

250 grammes de farine tamisée [1],
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de beurre fin,
2 grammes de sel blanc,
10 œufs frais,
eau de fleurs d'oranger ou essence de citron,
purée de fraises,
sirop de fraises.

1. On fait parfois des madeleines avec de la crème de riz.

Coupez le beurre en morceaux et ramollissez-le à la chaleur jusqu'à ce qu'il soit devenu liquide et crémeux.

Mettez dans une terrine la farine, le sucre, le sel et les œufs, mêlez bien avec une spatule sans travailler la pâte, ajoutez ensuite le beurre fondu et de l'eau de fleurs d'oranger ou de l'essence de citron ; mélangez à nouveau.

Beurrez au pinceau avec du beurre clarifié des moules à madeleines, emplissez-les seulement aux deux tiers de la hauteur avec un même poids de pâte afin d'obtenir des madeleines bien égales et faites cuire au four chaud.

Démoulez les madeleines, mettez-les à refroidir sur un clayon ou un tamis, puis parez-en le pied pour qu'elles reposent bien droit.

Pour les fourrer, enlevez sur le dessus de chaque madeleine un rond de 2 centimètres de diamètre, évidez l'intérieur, emplissez-le avec de la purée de fraises, bouchez l'orifice avec le rond et glacez le dessus avec du sirop épais de fraises.



Il va sans dire qu'on peut préparer de même des madeleines fourrées avec d'autres fruits, tels que cerises, ananas, abricots, pistaches, etc. ; les parfums de la pâte et les sirops devront être modifiés en conséquence : essence d'orange, essence de noyau, vanille ; sirop de cerises, d'ananas, d'abricots, etc.

Biscuit de Savoie.

Pour six à huit personnes prenez :

375 grammes de sucre en poudre,
80 grammes de farine tamisée,
80 grammes de fécule,
2 grammes de sel,
14 œufs frais,
vanille en poudre.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige ferme.

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, le sel et la vanille, battez vivement ce mélange au fouet jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux ; ajoutez ensuite la farine et la fécule, par petites quantités, en les faisant tomber en pluie, puis incorporez à la masse les blancs d'œufs en neige.

Beurrez avec soin, au pinceau, un moule à biscuit avec du beurre frais fondu, versez dedans l'appareil et faites cuire au four doux pendant une demi-heure environ.

Biscuit mousseline.

Pour six personnes prenez :

320 grammes de sucre en poudre,
160 grammes de fécule,
1 gramme de sel,
8 œufs frais,
vanille en poudre,
beurre frais,
sucre glace.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; battez les blancs en neige.

Travaillez les jaunes avec le sucre et le sel, le mélange doit mousser ; ajoutez ensuite la fécule, la vanille ; mélangez bien, puis incorporez doucement les blancs d'œufs en neige.

Beurrez soigneusement, au pinceau, avec du beurre frais liquéfié, un moule à biscuit, saupoudrez de sucre glace ; emplissez le moule aux trois quarts avec l'appareil et faites cuire au four très doux pendant 25 minutes.



Comme variante, on pourra fourrer ce biscuit de crème pâtissière.

Manqué.

Le premier « manqué » fut un gâteau de Savoie, dont la pâte, non réussie, avait été améliorée par une addition de beurre et d'amandes pilées avec du sucre. Il obtint un immense succès. Mais il fallait le baptiser. Quel nom lui donner ? On ne chercha pas longtemps : son origine l'indiquait sans conteste.

Les manqués sont entrés dans le répertoire de la pâtisserie ; on les prépare de différentes manières ; on y ajoute des noisettes, des pistaches, des fruits, des liqueurs ; on les garnit souvent de gelées et de marmelades de fruits ; on les décore avec des fruits confits ; enfin, on les glace parfois au chocolat, au café, avec des sirops, etc.

Voici deux exemples de manqué.

Manqué praliné.

Pour dix personnes prenez :

400 grammes de sucre en poudre,
300 grammes de farine tamisée,
140 grammes de beurre fin,
125 grammes d' amandes ou d'un mélange en parties égales d'amandes et d'avelines,
60 grammes de pralin [1],
5 grammes de sel,
12 œufs frais,
fruits confits,
vanille en poudre,
sucre glace,
beurre frais.

Pilez les amandes avec un œuf.

Cassez les autres œufs ; séparez les blancs des jaunes ; enlevez les germes. Battez les blancs en neige ferme. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, le sel et la vanille ; l'appareil doit être mousseux. Ajoutez ensuite la farine, légèrement séchée au four, en la faisant tomber en pluie, puis le beurre que vous aurez fait fondre et les amandes pilées. Mélangez soigneusement de façon à avoir une belle pâte, sans grumeaux, à laquelle vous incorporerez doucement les blancs d'œufs battus.

Beurrez copieusement, au pinceau, avec du beurre frais fondu, un moule à manqué ou à génoise, saupoudrez de sucre glace, versez dedans l'appareil et faites cuire au four moyen, un peu ouvert.

Lorsque le gâteau est cuit, masquez-le avec le pralin et décorez-le, à volonté, avec des fruits confits.

Laissez refroidir.

Manqué glacé au café.

Pour huit personnes prenez :

375 grammes de sucre en poudre,
125 grammes de farine tamisée.

---

1. Le pralin s'obtient en mélangeant, dans 400 grammes de sucre au grand boulé, 250 grammes d'amandes hachées ou effilées qu'on laisse cuire un instant.

125 grammes de fécule,
125 grammes de beurre fin,
90 grammes de noisettes ou de pistaches,
20 grammes de rhum ou de fine champagne,
3 grammes de sel,
9 œufs frais,
sirop à 32°,
zeste de citron,
sucre glace,
essence de café.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes ; enlevez les germes. Montez sept blancs en neige ferme.

Pilez les noisettes ou les pistaches avec un peu de blanc d'œuf.

Mettez dans une terrine les jaunes d'œufs, le sucre et le sel ; triturez bien de façon à obtenir un ensemble mousseux ; ajoutez ensuite, par petites quantités, en pluie, la farine et la fécule, puis le beurre que vous aurez fait fondre, du zeste de citron râpé, au goût, le rhum ou la fine champagne et les noisettes ou les pistaches. Mélangez bien ; enfin, incorporez doucement les blancs d'œufs en neige.

Prenez un moule à manqué, beurrez-le comme il faut au pinceau, saupoudrez de sucre glace, puis emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil.

Faites cuire au four doux pendant une demi-heure environ.

Au sortir du four, glacez le gâteau avec du sirop à 32° additionné d'essence de café.

Laissez refroidir.

Choux à la crème.

Pour six à huit personnes prenez :

250 grammes de farine,
250 grammes d' eau,
200 grammes de beurre,
15 grammes de sucre,
5 grammes de sel,
8 œufs frais.

Mettez dans une casserole l'eau, le sucre, le sel et 150 grammes de beurre, chauffez, retirez la casserole du feu après le premier bouillon.

Délayez la farine avec le contenu de la casserole, mélangez et travaillez bien la pâte ; elle doit être sans grumeaux.

Remettez la casserole sur le feu pendant cinq minutes pour sécher la pâte ; surveillez et évitez qu'elle s'attache au fond.

Quand la pâte est suffisamment séchée, ajoutez les œufs un à un et en même temps le reste du beurre partagé en six morceaux ; travaillez bien après chaque addition. La pâte sera à point lorsque, après en avoir pris un peu dans une cuiller que l'on retourne, son poids la fait tomber sans qu'elle s'étale.

Mettez sur une plaque en tôle des boules de pâte de 5 à 6 centimètres de diamètre, dorez-les à l'œuf et faites-les cuire au four moyennement chaud, un peu ouvert. Fendez les choux sur le côté et, à l'aide d'un cornet, fourrez-les de crème Saint-Honoré, à la vanille, au chocolat ou au café.

On peut, au lieu de fendre les choux sur le côté, enlever sur le dessus un couvercle de 3 centimètres de diamètre et garnir l'intérieur des choux avec de la crème à la vanille, au citron, aux fruits ; dans ce dernier cas, on ne dore pas les choux, on les glace avec du sucre au cassé.



On peut préparer de même des éclairs ; la composition de la pâte est la même que celle des choux.

On dresse sur une plaque en tôle des bâtonnets de pâte de 10 centimètres de longueur environ, on ne les dore pas et on les fait cuire au four assez chaud.

Lorsqu'ils sont cuits, on les garnit par le côté, comme les choux, avec des crèmes au café, au chocolat, à la vanille, aux fruits ; on glace le dessus au café, au chocolat, ou avec un sirop rappelant le parfum et la garniture de l'intérieur.



On prépare d'une façon très analogue des profiteroles pour entremets, mais la pâte contient moins de beurre (100 grammes au lieu de 200 grammes). On donne aux profiteroles 4 à 5 centimètres de diamètre et on les sèche à l'étuve. On les fourre généralement de crème pâtissière à la vanille, au chocolat, au café, et on les sert avec une crème assortie.

Saint-Honoré.

Pour cinq à six personnes prenez :

1° pour la croûte :

pâte à foncer, p. 320,
pâte à choux, p. 915,
sucre au cassé, p. 898,

sucre glace,
œuf frais;

2° pour la crème :

225 grammes de lait,
125 grammes de sucre en poudre,
25 grammes de farine,
1/2 gramme de sel,
3 œufs frais,
vanille.

Mettez sur une plaque en tôle une abaisse de pâte à foncer de 22 centimètres de diamètre et de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, disposez sur le pourtour une couronne de pâte à choux que vous dorerez à l'œuf; faites cuire au four chaud. Saupoudrez le dessus avec de la glace de sucre, c'est-à-dire avec du sucre en poudre très fine, et glacez au four. Laissez refroidir.

Préparez des boules de pâte à choux de 2 centimètres de diamètre, faites-les cuire au four doux; laissez-les refroidir, puis trempez-les dans du sucre au cassé et posez-les sur le tour de la couronne.

Apprêtez la crème.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige ferme; pendant l'opération, incorporez-y le sucre en poudre.

Délayez dans le lait la farine et les jaunes d'œufs; mélangez bien, puis versez le tout, au travers d'une passoire, dans une casserole; ajoutez le sel et la vanille; chauffez. Au premier bouillon, éloignez la casserole du feu, puis ajoutez doucement les blancs d'œufs battus en neige. Remettez la casserole sur le feu, laissez cuire un instant, mais pas trop pour ne pas enlever la légèreté à la crème; retirez la vanille. Laissez refroidir.

Garnissez, à la cuiller, l'intérieur du gâteau avec la crème.



On fera de même des Saint-Honoré à la crème au chocolat ou au café.



On fait aussi des Saint-Honoré dont la couronne est garnie de boules de pâte à choux alternant avec des quartiers d'orange, le tout glacé avec du sucre au cassé : dans ce cas on parfume la crème avec de l'orange et du curaçao.



On peut encore faire des Saint-Honoré aux fruits : fraises, ananas, abricots, etc. Voici comment on devra opérer.

Préparez une croûte comme il est dit plus haut, mais remplacez les boules de choux par de belles et grosses fraises si vous faites un gâteau aux fraises, par des mirabelles si le gâteau est aux abricots, par des cubes d'ananas dans la préparation à l'ananas. Glacez ces fruits au cassé.

Apprêtez une crème aux fraises, aux abricots ou à l'ananas, de la façon suivante :

Passez au tamis des fraises, des abricots ou de l'ananas, ajoutez à la purée du sucre en poudre en quantité suffisante, un peu de gélatine blanche rafraîchie et dissoute, pour donner de la fermeté, puis mélangez cet appareil à de la crème Chantilly. Faites prendre sur glace.

Au dernier moment, garnissez le gâteau avec la crème et servez sur un plat recouvert d'une serviette.

Pain de Gênes.

Prenez :

675 grammes de sucre,
500 grammes d' amandes mondées fraîches ou sèches, au choix,
250 grammes de beurre,
125 grammes de farine fine,
2 grammes de sel,
10 œufs frais,
vanille ou kirsch.

Pilez les amandes au mortier avec les œufs, ajoutez-y le sucre, le sel, travaillez bien ; l'appareil doit mousser. Mettez ensuite la farine, mélangez avec une spatule, enfin incorporez intimement à la pâte le beurre rendu liquide. Parfumez l'appareil avec de la vanille ou du kirsch, au goût.

Prenez un moule cannelé, beurrez-le surtout sur les côtés, mettez au fond un disque de papier fin, puis l'appareil et faites cuire au four un peu chaud.



On peut faire le pain de Gênes plus léger en ajoutant à la pâte 3 ou 4 blancs d'œufs battus en neige. Mais il faut alors le faire cuire à la température plus douce du four moyennement chaud, autrement le gâteau retomberait.

Génoise[1].

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de farine de gruau tamisée,
250 grammes de sucre,
225 grammes de beurre fin,
100 grammes d' amandes douces,
6 grammes d' amandes amères,
3 grammes de sel,
8 œufs frais,
vanille en poudre.

Échaudez, mondez les amandes ; pilez-les avec un œuf.

Mettez dans une bassine tenue au bain-marie les œufs qui restent, le sucre, le sel, la vanille ; battez fortement de façon à faire mousser la pâte ; puis, lorsqu'elle est devenue légère, retirez la bassine du bain-marie et continuez à battre à froid jusqu'à ce que la pâte ait augmenté d'environ un tiers de son volume. Ajoutez alors la farine, en pluie, mélangez convenablement ; enfin incorporez le beurre fondu tiède. Travaillez bien.

Beurrez, au pinceau, un moule à manqué ou à biscuit, coulez dedans la pâte de génoise et faites cuire au four moyen.



On pourra préparer une pâte à génoise sans amandes, qu'on fourrera avec différentes crèmes ou avec des fruits : marmelades ou confitures. Dans ces derniers cas, on glacera le gâteau avec du sirop parfumé avec une liqueur assortie aux fruits.

Moka.

Pour huit personnes prenez :

1° pour la pâte :

250 grammes de farine de gruau tamisée,
250 grammes de sucre en poudre,

1. La pâte à génoise est employée parfois pour faire le fond de certains gâteaux. Dans ce cas, on la couche sur des plaques d'office bien beurrées.

225 grammes de beurre fin,
100 grammes d' amandes douces,
6 grammes d' amandes amères,
3 grammes de sel,
8 œufs frais,
vanille en poudre ;

2° pour la crème :

300 grammes de beurre fin,
250 grammes de sirop à 32°,
1 gramme de sel,
8 jaunes d'œufs frais,
essence de café.

Avec les éléments du premier paragraphe, faites une génoise comme il est dit ci-dessus.

Préparez la crème.

Mettez les jaunes d'œufs avec le sel dans une bassine, versez dessus le sirop un peu refroidi, par petites quantités, en remuant vivement, ajoutez de l'essence de café au goût. Portez la bassine sur feu doux et faites épaissir le mélange en remuant toujours ; puis passez l'appareil à la passoire fine.

Ramollissez le beurre en crème, versez dessus, en fouettant, l'appareil passé. Continuez à fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit luisante et qu'elle ait du corps.

Coupez le gâteau horizontalement en trois ou quatre tranches que vous garnirez avec de la crème ; glacez-le, décorez-le avec le reste de la crème. Enfin saupoudrez le dessus avec un peu de sucre cristallisé.



On pourra préparer dans le même esprit un gâteau garni de crème au chocolat.

Tôt-fait suprême.

Pour huit personnes prenez :

1° pour le gâteau :

250 grammes de farine tamisée,
200 grammes de beurre tiède,

200 grammes de sucre en poudre,
2 grammes de sel,
6 jaunes d'œufs frais,
3 œufs frais,
vanille en poudre,
amandes hachées ;

2° pour la crème :

200 grammes de lait,
175 grammes de beurre fin,
150 grammes de sucre,
60 grammes de pralin, moitié amandes, moitié noisettes,
1 gramme de sel,
4 jaunes d'œufs frais,
vanille,
sirop au café.

Mélangez ensemble les éléments du premier paragraphe moins les amandes, battez bien le mélange, puis mettez-le dans un moule à manqué ou à génoise beurré et fariné, semez dessus quelques amandes hachées, poudrez légèrement de sucre et faire cuire au four moyen ouvert.

Laissez refroidir le gâteau.

Préparez la crème suprême.

Triturez les jaunes d'œufs avec le sucre ; le mélange doit mousser.

Faites bouillir le lait avec le sel et de la vanille. Éloignez la casserole du feu, retirez la vanille, ajoutez les jaunes d'œufs, puis remettez la casserole sur feu doux. Lorsque l'appareil a bien épaissi et qu'il est près de bouillir, enlevez la casserole du feu et fouettez jusqu'à ce que ce soit presque froid. Versez le mélange, toujours en fouettant, sur le beurre que vous aurez amené à être crémeux par la chaleur ; continuez à fouetter et, lorsque la crème est bien lisse et qu'elle a du corps, incorporez-y le pralin.

Fourrez le gâteau avec cette crème, moins une partie qui vous servira pour la décoration.

Glacez le tôt-fait avec du sirop au café et décorez-le avec le reste de la crème.

Tartes.

On désigne sous le nom de tartes des entremets sucrés constitués par une croûte basse en pâtisserie, faite au moule ou sans moule, relevée sur les côtés qui sont tenus un peu plus épais que le fond et dont le bord est légèrement crénelé, qu'on garnit de fruits, de confitures ou de crèmes,

La croûte est faite indifféremment avec de la pâte à foncer ou de la pâte brisée, mais on peut aussi employer pour sa confection une pâte fine analogue à celle qui sert pour la couverture des tartes à l'anglaise [1].

On cuit généralement ensemble croûte et remplissage, exception faite pour les tartes contenant pêche, raisin, fraise ou framboise, dans lesquelles les fruits sont cuits au sirop, puis disposés dans les croûtes cuites à part.

Lorsque les tartes sont cuites, on recouvre la surface des fruits avec une couche de sirop, de gelée ou de confiture à l'abricot, à la groseille, à la framboise, à la cerise, assortie avec le remplissage.

Tarte aux pommes.

Pour six personnes prenez :

1 000	grammes	de	pommes reinettes grises,
300	grammes	de	farine,
300	grammes	de	beurre,
25	grammes	d'	eau,
3	grammes	de	sel,
			gelée d'abricots,
			kirsch,
			sucre en poudre.

Préparez une pâte homogène avec la farine, le beurre, l'eau et le sel, laissez-la reposer pendant une douzaine d'heures. Faites-en une abaisse carrée de 8 à 9 millimètres d'épaisseur que vous mettrez sur une plaque en tôle; garnissez le pourtour de l'abaisse d'un petit rebord en pâte, crénelez-le au sommet. Piquez le fond en différents endroits avec la pointe d'un couteau afin d'éviter que la pâte se boursoufle à la cuisson, saupoudrez de sucre, puis disposez dessus, par rangées, des tranches de pommes pelées et épépinées qui chevaucheront les unes sur les autres.

Faites cuire au four chaud pendant une vingtaine de minutes. Le four doit être très chaud au début de l'opération pour que la pâte soit bien saisie ; on abaissera ensuite un peu sa température.

Liquéfiez la gelée d'abricots, aromatisez-la avec du kirsch, glacez-en les pommes et servez.

C'est, à mon avis, l'une des meilleures tartes aux pommes que l'on puisse faire.



---

1. Les tartes à l'anglaise sont des préparations de fruits cuits dans un plat couvert d'une abaisse de pâte.

Comme variante, on pourra faire une tarte mi-partie pommes, mi-partie coings, de la façon suivante.

On fera cuire : les pommes en purée avec un peu de cidre, les coings coupés en tranches dans un sirop de sucre et la croûte à part.

On garnira le fond de la croûte avec la purée de pommes sur laquelle on disposera les tranches de coings en les faisant chevaucher, on glacera le dessus avec le sirop de cuisson des coings mélangés avec de la confiture d'abricots passée.

Cette tarte sera servie froide.



Les tartes aux abricots seront apprêtées de la même manière. On les parsèmera d'amandes d'abricots et on les glacera à la gelée d'abricots parfumée avec un peu de curaçao ou de kummel.

Tarte aux fraises.

Pour six personnes prenez :

1 000 grammes de fraises Héricart,
300 grammes de farine,
300 grammes de beurre,
25 grammes d' eau,
3 grammes de sel,
gelée de groseilles framboisée.

Préparez la pâte avec la farine, le beurre, l'eau et le sel ; laissez-la reposer pendant 12 heures, puis faites-en une abaisse de 8 à 9 millimètres d'épaisseur, que vous mettrez sur une plaque en tôle. Entourez l'abaisse d'un petit rebord en pâte ; piquez le fond en différents endroits avec la pointe d'un couteau. Emplissez la croûte avec un corps inerte, cailloux ou haricots, et faites cuire au four chaud. Lorsque la croûte est cuite, laissez-la refroidir.

Mettez les fraises épluchées dans du sirop à la plume ; lorsque l'ébullition commence, enlevez-les, laissez-les refroidir.

Foncez la croûte avec une couche de gelée de groseilles framboisée, disposez dessus les fraises refroidies, glacez-les avec de la gelée de groseilles framboisée et servez.



On préparera de même la tarte aux cerises. La gelée de groseilles pourra être parfumée avec du marasquin.



Les tartes aux prunes : Reine-Claude, mirabelle, quetch, seront apprêtées d'une façon identique ; le glaçage seul différera. Il sera fait à la gelée d'abricots au kirsch ou à la gelée de cerises au marasquin.

Tarte aux dattes.

Pour six personnes prenez :

800 grammes de dattes bien en chair,
500 grammes de beurre,
300 grammes de farine,
125 grammes de noisettes mondées,
25 grammes d' eau,
3 grammes de sel,
sucre en poudre.

Préparez une pâte homogène avec la farine, 300 grammes de beurre, l'eau, le sel. Laissez-la reposer pendant 12 heures.

Hachez grossièrement les noisettes et grillez-les au four.

Retirez les noyaux des dattes, passez la pulpe au tamis en vous aidant d'un pilon en bois, vous obtiendrez ainsi environ 600 grammes de purée de dattes que vous triturerez au mortier avec le reste du beurre et les deux tiers des noisettes, de façon à obtenir un mélange lisse.

Faites avec la pâte une abaisse de 8 à 9 millimètres d'épaisseur que vous placerez sur une plaque en tôle, entourez-la d'un petit rebord en pâte, piquez le fond avec la pointe d'un couteau en plusieurs endroits, saupoudrez de sucre, emplissez l'intérieur d'un corps inerte, cailloux ou haricots, et faites cuire au four chaud.

Laissez la croûte refroidir légèrement au sortir du four, garnissez-la avec la pâte de dattes, parsemez le dessus avec le reste des noisettes grillées et servez.

Cette tarte originale est exquise.

Tarte à la crème.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de lait,
75 grammes de sucre,
15 grammes de kirsch, de curaçao ou de marasquin,
1 gramme de sel,

3 œufs frais,
1 gousse de vanille,
cerises glacées,
abricots glacés,
chinois dorés glacés,
angélique glacée,
pâte à foncer ou pâte à tarte.

Faites bouillir le lait pendant cinq minutes avec le sucre, le sel et la vanille : retirez la vanille.

Battez les œufs, délayez-les dans le lait, ajoutez le kirsch, le curaçao ou le marasquin, mélangez bien.

Garnissez un moule à tarte de 20 centimètres de diamètre avec la pâte choisie, emplissez l'intérieur d'un corps inerte pour empêcher toute déformation et mettez au four.

Lorsque la pâte est suffisamment cuite, enlevez le corps inerte, versez dans la croûte, au travers d'une passoire, la crème parfumée ci-dessus, parsemez-la de fruits glacés coupés en morceaux ; faites prendre au four moyennement chaud.

Servez froid.

Tartelettes.

Les tartelettes sont de petites tartes. On les fait aux fruits et à la crème. Leur croûte est constituée le plus souvent par de la pâte feuilletée, de la pâte à gâteau de plomb ou de la pâte aux amandes, mais on peut aussi faire des tartelettes avec les pâtes employées pour les tartes.



Pour faire de la pâte à gâteau de plomb, prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes de beurre,
30 grammes de crème double,
3 grammes de sel,
3 grammes de sucre,
1 œuf frais.

Mélangez ensemble tous les éléments moins la crème, pétrissez bien et fraisez trois fois en humectant chaque fois avec la crème. La pâte doit être assez molle ; si elle était trop ferme, on ajouterait encore un peu de crème.

Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de vous en servir.



Pour faire de la pâte aux amandes prenez :

150 grammes de farine,
100 grammes d' amandes mondées,
100 grammes de sucre en poudre,
50 grammes de beurre,
3 grammes de sel,
2 œufs frais,
zeste de citron.

Pilez les amandes au mortier.

Triturez ensemble la farine, les amandes pilées, le sucre, le beurre, le sel, ajoutez ensuite les œufs, pétrissez bien ; la pâte doit être ferme. Laissez-la reposer pendant une heure.



Pour faire des tartelettes, prenez une des pâtes indiquées, au choix, faites-en une abaisse mince avec laquelle vous garnirez des moules à tartelettes ; piquez les fonds avec la pointe d'un couteau en plusieurs endroits, puis emplissez les moules ainsi garnis avec un corps sans saveur, petits cailloux de rivière bien lavés ou haricots secs, afin d'éviter la déformation des croûtes et faites cuire au four assez chaud.

Emplissez les croûtes avec des fruits cuits au sirop, couvrez-les avec un papier beurré pour mitiger l'action de la chaleur sur les fruits, remettez-les pendant un instant au four.

Laissez refroidir les tartelettes, puis glacez le bord des croûtes avec un peu de sirop.

Passez le sirop de cuisson des fruits, faites-en une réduction à 32°, versez-en un peu sur les tartelettes et servez.

Flans.

Les flans sont des entremets qu'on prépare dans des croûtes semblables à celles des tartes, ou sans croûte. Apprêtés en croûte et aux fruits, ils sont recouverts d'un grillage en pâte ; apprêtés sans croûte, ils sont moulés dans des tourtières.

On fait des flans aux fruits, à différentes crèmes, au fromage blanc, au riz.

Flan de crème pralinée.

Pour six personnes prenez :

750 grammes de lait,
150 grammes de farine,
150 grammes de sucre,
2 grammes de sel,
24 pralines grises,
5 œufs frais,
4 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Chauffez le lait avec la vanille, ne le faites pas bouillir.

Mélangez la farine avec le sucre et le sel, ajoutez-y les œufs entiers et les jaunes d'œufs, travaillez bien le mélange, délayez-le ensuite avec le lait chaud en évitant les grumeaux, puis incorporez les pralines, pilées au mortier et passées au tamis fin.

Enduisez fortement de beurre une tourtière, versez dedans la pâte en une couche assez épaisse et faites cuire au four doux.

Un flan bien réussi doit être moelleux et souple.

Flan à la marmelade de pommes.

Préparez une pâte, au choix, faites-en une abaisse mince, d'une épaisseur de 3 millimètres environ ; foncez-en un moule à flan que vous aurez mis sur un plafond. Beurrez l'intérieur au pinceau avec du beurre fondu, garnissez avec de la marmelade de pommes reinettes, sucrée et aromatisée avec un peu de zeste de citron.

Faites avec les déchets de la pâte une abaisse de même épaisseur que la précédente et de la grandeur du flan, saupoudrez-la de farine, coupez dedans des languettes de 4 à 5 millimètres de largeur avec lesquelles vous formerez un grillage sur la marmelade ; soudez-en les extrémités sur le bord du flan.

Faites cuire au four chaud, puis glacez le dessus au sirop.

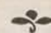


Dans les flans messins, au lieu de garnir la croûte avec de la marmelade, on dispose sur la pâte des tranches de pommes reinettes, coupées en croissants d'un

centimètre d'épaisseur, qu'on range en rosace, en les faisant chevaucher les unes sur les autres, depuis le bord du flan jusqu'au milieu sur lequel on pose un rond tourné ou non. Lorsque le flan est cuit, on le masque avec une couche de marmelade d'abricots passée et étendue avec du sirop, ou avec une couche de gelée de cerises ou de groseilles délayée avec du sirop ; on couvre avec une grille de pâte dorée à l'œuf, cuite à part, et glacée au sucre ou au sirop.



On peut encore faire des flans mi-partie marmelade, mi-partie tranches de pommes. On met de la marmelade au fond de la croûte, on couvre cette marmelade avec des croissants de pommes chevauchant les uns sur les autres comme dans les flans messins.



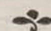
Dans les flans polonais, on garnit la croûte aux trois quarts avec des tranches de pommes sur lesquelles on dispose, en rosace, des croissants de pâte feuilletée qu'on dore à l'œuf et qu'on glace lorsque la cuisson est achevée.

Tourte aux fruits.

Faites une abaisse en pâte feuilletée, découpez dedans un disque du diamètre que vous voulez donner à la tourte, posez-le sur un plafond beurré puis, avec la même pâte, préparez une bande de 3 centimètres de largeur sur 2 centimètres d'épaisseur, de longueur suffisante pour faire le tour de la tourte, et un couvercle.

Mouillez le pourtour du disque et collez la bande dessus ; saupoudrez de sucre fin l'intérieur de la tourte, l'extérieur de la bande de pâte et le dessus du couvercle.

Disposez dans la tourte des fruits privés de leurs noyaux, entiers ou coupés en deux suivant leur grosseur, en laissant un vide d'un centimètre entre la bande et les fruits ; couvrez. Faites cuire au four chaud, glacez au sirop et laissez refroidir. Suivant le fruit employé, vous pourrez finir la tourte soit avec des abricots que vous garnirez avec les amandes des noyaux et que vous glacerez au sirop d'abricots, soit avec des cerises ou des prunes que vous glacerez au sirop de cerises ou au sirop de mirabelles. Dans l'un ou dans l'autre cas, saupoudrez d'un peu de sucre cristallisé, laissez refroidir, mettez ensuite le couvercle et servez.



On fait aussi des tourtes aux marmelades ou aux gelées de fruits ; on les couvre soit avec un couvercle fait d'une abaisse de pâte, décorée à volonté et glacée au sirop, soit avec un grillage de pâte comme pour les flans.



Enfin on fait des tourtes à la crème.

Millefeuille.

Pour 10 à 12 personnes prenez :

600 grammes de farine fine tamisée,
600 grammes de beurre fin,
325 grammes d' eau,
12 grammes de sel,
3 jaunes d'œufs frais,
marmelade ou confiture d'abricots,
marmelade de pommes et d'abricots,
gelée de groseilles framboisée ou de cerises,
sirop ou pâte à meringue,
fruits cuits au sirop ou petits gâteaux en pâte feuilletée,
fruits confits.

Préparez un feuilletage de 8 à 10 tours avec la farine, le beurre, l'eau, les jaunes d'œufs et le sel ; abaissez-le au rouleau, à une épaisseur de 1 centimètre et demi environ. Divisez-le en 16 ou 18 parties, dont vous formerez des disques de 18 à 20 centimètres de diamètre ; faites-en deux plus larges que les autres, destinés à former le dessus et le dessous du gâteau. Laissez-les reposer pendant deux heures au moins.

Mouillez les abaisses avec du blanc d'œuf délayé avec un peu d'eau ; posez-les sur des plaques beurrées, saupoudrez-les de sucre, piquez-les avec une fourchette pour empêcher qu'elles se boursouflent à la cuisson et mettez-les au four moyennement chaud. La cuisson demande une demi-heure environ : les galettes doivent être d'une belle couleur blonde. Laissez-les refroidir.

Montez le gâteau en prenant comme fond l'une des deux plus grandes galettes sur laquelle vous mettrez une couche de marmelade ou de confiture d'abricots, placez au-dessus une autre galette plus petite que vous couvrirez de gelée de groseilles framboisée ou de gelée de cerises, puis continuez à superposer les galettes que vous garnirez de même manière en observant la même alternance. Finissez par la seconde grande galette.

Garnissez le tour du gâteau, entre les deux grandes galettes, avec de la marmelade très épaisse de pommes et d'abricots ; lissez, puis glacez le gâteau avec de la marmelade ou de la confiture d'abricots chaude, étendue légèrement avec du sirop parfumé au kirsch. Ou bien, au lieu de glacer le gâteau, masquez-le avec de la pâte à meringue ; dans ce dernier cas, saupoudrez de sucre et passez le gâteau, pendant un moment, au four pour solidifier la meringue.

On peut aussi, au goût, glacer le millefeuille avec du sirop au rhum.

Décorez soit avec des fruits cuits au sirop, soit avec des ronds, des losanges ou des croissants de petites dimensions, en pâte feuilletée, creusés au milieu et dans le creux desquels vous mettrez des fruits confits : par exemple, des cerises.

Gâteau à l'orange.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de farine,
150 grammes de beurre,
150 grammes de sucre semoule,
2 grammes de bicarbonate de soude,
4 œufs frais,
écorces d'oranges confites,
confiture d'oranges,
curaçao blanc.

Mettez dans une terrine la farine, le beurre ramolli au préalable et le sucre ; travaillez bien ; ajoutez ensuite les œufs un à un en travaillant la pâte après chaque addition, et enfin le bicarbonate de soude. Travaillez encore l'appareil.

Emplissez à moitié avec cet appareil un moule beurré, parsemez l'intérieur de tranches d'écorces d'oranges confites et faites cuire au four chaud. On reconnaît que la cuisson est à point lorsqu'une paille enfoncée dans le gâteau en sort sèche.

Servez avec accompagnement d'une sauce faite avec de la confiture d'oranges passée délayée dans du sirop et relevée par un peu de curaçao.

Le gâteau à l'orange est aussi bon froid que chaud.



On pourra préparer dans le même esprit des gâteaux à d'autres fruits qu'on garnira avec des fruits confits assortis, par exemple un gâteau aux cerises, garni de cerises confites, servi avec une sauce à la confiture de cerises.

Gâteau fourré aux fruits.

La veille du jour où vous voudrez confectionner ce gâteau, préparez un levain avec un peu de farine, un œuf, une cuillerée d'eau et un peu de levure de bière. Le lendemain, mélangez ce levain à :

250 grammes de farine,
180 grammes de beurre,
20 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel blanc,
4 œufs frais.

Incorporez les œufs l'un après l'autre en travaillant la pâte d'un large mouvement rotatif vertical, de façon à la bien aérer.

Lorsque la pâte est devenue parfaitement homogène, mettez-la dans une terrine couverte ; laissez-la monter. Quand elle aura suffisamment monté, au bout d'une heure environ, retournez-la sens dessus dessous dans la terrine et laissez-la monter une deuxième fois.

Beurrez un moule droit, large, versez dedans la pâte ; secouez pour la tasser et laissez-la monter pour la troisième fois.

Entourez le haut du moule d'une collerette de papier que vous fixerez au moyen d'une ficelle, mettez au four chaud et laissez cuire pendant une demi-heure environ.

Démoulez le gâteau pendant qu'il est chaud ; laissez-le refroidir. Décalottez-le ensuite, creusez l'intérieur en laissant des bords suffisamment épais, emplissez le vide avec des fruits frais cuits dans du sirop, saucez avec du sirop aromatisé, couvrez avec la partie du gâteau enlevée et amincie, puis décorez le dessus avec des fruits confits et de la gelée de confitures.



Lorsqu'on n'a pas de fruits frais, en hiver par exemple, on peut exécuter ce gâteau avec des fruits conservés.

Voici une formule simple de remplissage préparé avec des pêches en boîtes ou en flacons.

Décantez le sirop qui accompagne les pêches, mêlez-le avec des confitures d'abricots ou de prunes, chauffez, liez avec un peu de fécule, ajoutez ensuite les pêches, parfumez avec un peu de kirsch ou d'essence de noyau et versez le mélange pas trop chaud dans le gâteau préparé comme ci-dessus et légèrement chauffé.

Gâteau de Compiègne à l'ananas.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de farine,
500 grammes de beurre,
125 grammes de levure de bière,
100 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel,
15 jaunes d'œufs frais,
3 œufs frais,
ananas,
fruits confits,
sirop d'abricots,
sirop de sucre parfumé au kirsch et au marasquin.

Confectionnez un gâteau de Compiègne avec les matières désignées ci-dessus, moins l'ananas, les fruits confits et les sirops, en opérant de la façon suivante.

Faites d'abord un levain avec 125 grammes de farine et la levure.

Préparez une pâte bien lisse avec le reste de la farine, les œufs entiers, le sel et le sucre, laissez-la reposer ; ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, le beurre et le levain ; travaillez bien.

Mettez la pâte dans un moule à biscuit de Savoie, beurré, faites cuire au four moyennement chaud : puis démoulez et laissez refroidir.

Coupez le gâteau en tranches, saupoudrez-les de sucre, glacez-les au four, puis dressez-les en turban sur un plat, en intercalant entre elles des tranches d'ananas.

Coupez de l'ananas en gros dés, mettez-les dans du sirop d'abricots, chauffez ; garnissez-en le centre du turban et décorez le dessus avec des fruits confits.

Au dernier moment, arrosez le gâteau avec du sirop chaud parfumé au kirsch et au marasquin ; servez aussitôt.

Gâteau aux pistaches.

Pour six personnes prenez :

1° pour le gâteau :

130 grammes de sucre cristallisé
120 grammes de farine de riz,

100 grammes de beurre fin,
30 grammes de marasquin,
2 grammes de sel,
4 œufs frais,
beurre fondu,
farine ;

2° pour le garnissage :

150 grammes de sucre cristallisé,
150 grammes de pistaches,
125 grammes de beurre fin,
100 grammes de kirsch,
3 blancs d'œufs frais.

Faites fondre 100 grammes de beurre ; clarifiez-le.

Mettez les œufs avec le sucre et le sel dans un vase légèrement chauffé, fouettez pendant un quart d'heure environ, de manière à bien aérer la masse ; incorporez ensuite la farine de riz, mélangez rapidement pour que l'ensemble reste léger, ajoutez le beurre clarifié tiède, le marasquin ; mélangez encore.

Graissez un moule cylindrique de 4 à 5 centimètres de hauteur avec du beurre fondu, saupoudrez de farine et emplissez-le aux trois quarts avec l'appareil.

Quarante-cinq minutes de cuisson au four moyennement chaud suffisent.

Laissez refroidir le gâteau ; démoulez-le.

Pendant la cuisson, préparez la garniture.

Pilez 80 grammes de pistaches mondées avec le kirsch.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Faites cuire le sucre au soufflé, laissez-le un peu refroidir, puis incorporez-y les 125 grammes de beurre par petites quantités, les pistaches pilées avec le kirsch et mélangez le tout aux blancs d'œufs battus en neige, en évitant de mouiller le fouet.

Coupez le gâteau en trois tranches horizontales, étendez sur toutes les faces une couche de l'appareil aux pistaches, puis reconstituez le gâteau, en séparant les tranches les unes des autres par un semis de pistaches hachées.

Décorez le dessus avec le reste de l'appareil et quelques pistaches, grillées ou non.



Comme variante, on pourra garnir le gâteau avec la pâte de pistaches suivante :

250 grammes de pistaches mondées,
200 grammes de sucre en poudre,

125 grammes d' amandes douces sèches, mondées,
2 œufs frais,
vanille,
vert d'épinards.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes.

Pilez amandes et pistaches au mortier avec de la vanille ; pendant l'opération ajoutez par petites quantités le sucre, les jaunes d'œufs, 1 ou 2 blancs suivant que vous voulez avoir une pâte ferme ou une pâte molle. Colorez avec du vert d'épinards ; triturez jusqu'à obtention d'une pâte homogène et suffisamment consistante.

Si les blancs sont battus en neige, ne les incorporez que tout à fait à la fin et sans les faire tomber.



On pourra préparer dans le même esprit des gâteaux aux amandes, aux noix ou aux noisettes.

Gâteau feuilleté aux amandes.

Pour six personnes prenez :

500 grammes de pâte feuilletée,
300 grammes d' amandes douces,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de beurre,
20 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
15 grammes d' amandes amères,
2 grammes de sel blanc,
4 œufs frais,
1 jaune d'œuf,

Mettez les amandes douces et les amandes amères pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, rafraîchissez-les, mondez-les, séchez-les au four doux. Pilez-les ensuite au mortier en ajoutant un œuf par petites quantités pendant l'opération, afin que la pâte ne tourne pas en huile.

Quand la pâte est devenue bien fine, travaillez-la avec le sucre, le beurre, le sel, l'eau de fleurs d'oranger et les trois autres œufs que vous mettrez l'un après l'autre : malaxez bien après l'addition de chaque œuf jusqu'à obtention d'une pâte bien liée, puis sortez-la du mortier et mettez-la dans une terrine.

Faites avec la pâte feuilletée deux abaisses semblables de 1 centimètre d'épaisseur, posez une abaisse sur une plaque de tôle, étalez dessus la pâte d'amandes, en réservant tout autour un bord non fourré de 2 centimètres, mouillez avec un peu d'eau cette partie réservée, couvrez avec l'autre abaisse, soudez ensemble les bords des deux abaisses, dorez le dessus du gâteau avec du jaune d'œuf étendu d'eau, et faites cuire au four à feu modéré pendant 50 minutes. Glacez le dessus avec du sucre en poudre.

Retirez le gâteau du feu, posez-le sur un tamis ; laissez-le refroidir.



Au lieu d'un grand gâteau, on peut faire, cela va sans dire, autant de petits gâteaux qu'il y a de convives.



On pourra préparer dans le même esprit une pâte feuilletée fourrée avec des marmelades de fruits. Au lieu de pâte d'amandes, on mettra sur l'abaisse des marmelades d'abricots, de pêches, de pommes, etc., ou des confitures de cerises, de prunes, de fraises, etc.

Gâteau suave.

Le gâteau suave comprend une pâte et un remplissage.

Pour douze personnes prenez :

1° pour la pâte :

500 grammes de farine de gruau tamisée,
250 grammes d' amandes douces mondées et hachées fin,
250 grammes de beurre,
250 grammes de sucre en poudre,
10 grammes de sel fin,
6 jaunes d'œufs frais,
2 blancs d'œufs frais ;

2° pour le remplissage :

amandes douces ou pistaches, ou mi-partie d'amandes douces et

mi-partie de pistaches, ou encore une pâte d'amandes fondante[1],
sucre,
vanille en poudre,
confitures variées de fraises, framboises, cerises, groseilles, ananas, etc.,
jus de citron ;

3° pour la décoration :

125 grammes de sucre en poudre,
1 blanc d'œuf frais,
gelées de fruits,
fruits confits,
vanille en poudre.

Travaillez ensemble tous les éléments du premier paragraphe excepté les blancs d'œufs, de façon à obtenir une pâte homogène dont vous ferez 5 ou 6 disques très minces[2]. Passez les disques dans les blancs d'œufs battus, placez-les sur une tôle beurrée et faites-les cuire des deux côtés au four moyennement chaud. Laissez-les refroidir.

Préparez une pâte d'amandes ou de pistaches en triturant dans un mortier des amandes ou des pistaches avec du sucre, de la vanille et du jus de citron ; ou bien préparez une pâte d'amandes fondante, comme il est dit dans la note.

Disposez les disques les uns sur les autres, en les séparant par des couches plus épaisses de pâte d'amandes ou de pistaches, ou de pâte d'amandes fondante et de confitures variées, qui constituent le remplissage.

Glacez le gâteau avec une glace royale bien homogène, lisse et blanche obtenue en fouettant le blanc d'œuf avec le sucre en poudre, passé au tamis de soie, et un peu de vanille en poudre, puis en travaillant le mélange à la spatule ; décorez le dessus avec des gelées de fruits découpées et des fruits confits. Mettez au four pendant quelques minutes seulement pour sécher le glaçage sans le colorer.

Laissez refroidir.

Les personnes les plus réfractaires aux charmes de la pâtisserie sont obligées de déclarer ce gâteau suave.

---

1. Pour préparer de la pâte d'amandes fondante, pilez au mortier des amandes avec une liqueur fine, incorporez-y par petites quantités et en triturant fortement du sucre cuit au cassé, le tout dans les proportions suivantes :

350 à 500 grammes de sucre,
250 grammes d' amandes,
30 à 35 grammes de la liqueur choisie (kirsch, curaçao, anisette, marasquin, par exemple).

2. On peut, cela va sans dire, faire plus de disques, si l'on veut un remplissage plus varié.

Gâteau d'amandes au miel.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de miel,
500 grammes de farine,
375 grammes de sucre en poudre,
250 grammes d' amandes douces,
100 grammes d' eau,
65 grammes d' écorce d'orange confite,
65 grammes d' écorce de citron confite,
30 grammes de kirsch,
20 grammes de cannelle en poudre,
8 grammes de levure,
6 grammes de sel fin,
5 grammes de girofle en poudre,
5 grammes de muscade râpée,
1 citron.

Coupez en lanières fines ou plus simplement hachez grossièrement les amandes ainsi que les écorces d'orange et de citron.

Exprimez le jus du citron ; râpez le zeste.

Faites bouillir le miel dans une casserole, versez-le ensuite dans une terrine, ajoutez les amandes, les écorces d'orange et de citron, le kirsch, 250 grammes de sucre, la cannelle, le girofle, la muscade, le sel, le jus de citron et le zeste râpé ; mêlez avec une cuiller en bois, puis ajoutez la levure dissoute dans un peu d'eau, la farine, mélangez bien ; vous obtiendrez une pâte que vous pourrez laisser reposer un ou deux jours ou employer de suite. Dans les deux cas, la préparation réussit aussi bien.

Abaissez la pâte à 1 centimètre d'épaisseur.

Saupoudrez de farine une tôle carrée, posez la pâte sur cette tôle et faites cuire au four, à feu vif.

Au sortir du four, coupez le gâteau en morceaux de 3 centimètres sur 4 sans les séparer, en vous servant d'une règle pour que les morceaux soient réguliers.

Mettez le reste du sucre dans le reste de l'eau, faites cuire au soufflé ; puis, avec un pinceau, glacez d'un seul coup la surface de chaque morceau avec ce sirop.

Si le glaçage se trouvait manqué, on pourrait le recommencer aussitôt la première couche refroidie.

Lorsque le gâteau est bien froid, séparez les morceaux aux endroits marqués par

les coupures, brossez-les pour enlever la farine qui pourrait y adhérer encore, et dressez-les sur un compotier.

Galette des rois.

Pour six personnes prenez :

400 grammes de farine,
350 grammes de beurre,
200 grammes d' eau,
8 grammes de sel,
jaune d'œuf.

Préparez une pâte feuilletée ; abaissez-la au rouleau à une épaisseur de 1 centimètre 1/2 environ ; donnez-lui une forme ronde ou carrée, et insérez dedans la fève traditionnelle.

Faites des entailles parallèles dans deux directions croisées sur la face supérieure, dorez-la au jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau ; mettez au four moyen.

La durée moyenne de la cuisson est d'une demi-heure environ. On doit obtenir un gâteau bien doré, également feuilleté sur toute son épaisseur et sans aucune interposition de parties pâteuses.

Afin d'éviter que le feuilleté s'affaisse, il est important de ne pas ouvrir le four avant la fin de la cuisson.

Galette fourrée.

Préparez une abaisse de pâte feuilletée de 1 centimètre 1/2 d'épaisseur ; coupez-la transversalement en deux parties égales.

Abaissez séparément chaque moitié à 3/4 de centimètre d'épaisseur.

Étalez sur l'une de la confiture de fruits : abricots, fraises, etc., couvrez avec la seconde abaisse, soudez les bords à la pince, décorez le dessus à l'œuf et faites cuire au four comme la galette des rois.

Palmiers.

Pour faire des palmiers, préparez une pâte feuilletée comme pour la galette des rois, mais saupoudrez-la de sucre après chacun des deux derniers tours.

Abaissez-la à 3/4 de centimètre d'épaisseur, pliez-la en quatre dans le sens de la longueur en mettant les deux extrémités en dedans.

Coupez ensuite l'abaisse en travers, en tranches de 3/4 de centimètre d'épaisseur ; disposez ces tranches sur une plaque sans qu'elles se touchent, saupoudrez-les de sucre fin et faites-les cuire au four chaud.

Les palmiers sont excellents avec le thé.

Brioche.

La brioche est un excellent gâteau à pâte levée ; sa composition a beaucoup d'analogie avec celle du baba. On donne généralement à la brioche l'une des trois formes suivantes : boule à tête, couronne, cylindre ; cette dernière forme est réservée tout particulièrement pour la brioche « mousseline ».

La composition de la pâte à brioche est assez variable, et nombreuses sont les façons de la préparer.

Voici deux formules de brioche, la première extrêmement fine ; la deuxième plus ordinaire et pouvant convenir parfaitement pour faire des croustades.

PREMIÈRE FORMULE

Pour six personnes prenez :

650 grammes de beurre fin,
500 grammes de farine de gruau tamisée,
100 grammes d' eau tiède,
25 grammes de sucre,
15 grammes de levure de bière, en hiver ; 10 grammes, en été,
10 grammes de sel,
8 œufs frais[1].

DEUXIÈME FORMULE

Pour six personnes prenez :

500 grammes de farine tamisée,
375 grammes de beurre,

1. Avec les quantités indiquées on peut faire soit une grosse brioche à tête ou en couronne, soit deux brioches mousseline de plus d'un litre de volume, soit encore dix petites brioches à tête.

100 grammes d' eau tiède,
15 grammes de levure de bière, en hiver; 10 grammes en été,
10 grammes de sucre,
10 grammes de sel,
6 œufs frais.

Préparation de la pâte.

Préparez un levain pas trop dur avec 125 grammes de farine et la levure délayée avec un peu d'eau tiède ; travaillez-le, roulez-le en boule, faites-y quelques entailles éparses au couteau ou entaillez-le en croix ; laissez-le lever à une température douce.

Disposez en fontaine, sur une planche ou sur un tour, le reste de la farine; mettez le sel et le sucre, fondus dans le reste de l'eau tiède, 3 œufs; travaillez bien la pâte en la coupant et en la soulevant de toutes manières de façon à l'aérer et à lui faire prendre du corps; ajoutez ensuite les autres œufs, un à un, en travaillant après chaque addition. Lorsque la pâte est bien lisse et bien homogène, incorporez-y d'abord le beurre, non ramolli, puis le levain. Mélangez bien en coupant la pâte. La préparation de la pâte fine demande de grands soins.

Mettez la pâte dans une terrine et faites-la lever à température douce ; rompez-la deux ou trois fois, c'est-à-dire abaissez-la et pliez-la en quatre ; laissez-la reposer dans un endroit frais après chaque opération.

Au moment de vous en servir, moulez-la dans la forme que vous voudrez donner à la brioche.



Pour faire la brioche à tête, séparez la pâte en deux parties inégales et roulez-les en boules, l'une très grosse formant le corps de la brioche, l'autre plus petite destinée à former la tête. Pratiquez dans le haut de la grosse boule une encoche dans laquelle vous insérerez la plus petite boule ; dorez à l'œuf; donnez quelques coups de couteau dans la brioche pour empêcher qu'elle éclate; posez-la sur une plaque de tôle garnie d'un papier beurré et faites cuire au four chaud. Évitez les coups de feu. La cuisson doit durer au moins une heure. On reconnaît qu'elle est à point lorsque, après avoir enfoncé dans le gâteau une paille ou une aiguille à brider, on l'en retire sèche.



Si vous faites de petites brioches, divisez la pâte en vingt boules, dont dix

quatre fois plus grosses que les autres ; finissez les petites brioches comme il est dit pour la grosse brioche à tête.



Pour faire la brioche en couronne, moulez la pâte en boule, appuyez au centre avec les doigts pour former une cavité que vous élargirez progressivement, en plusieurs fois, en laissant la pâte reposer un peu chaque fois. Lorsque la couronne est bien formée, dorez-la à l'œuf, ciselez-la et mettez-la au four moyennement chaud. On reconnaît que la cuisson est à point par le procédé de la paille.



La brioche mousseline diffère essentiellement de la brioche ordinaire par le degré plus élevé de fermentation de la pâte. On la fait avec tête ou sans tête.

Pour obtenir une brioche mousseline, prenez un moule à timbale ou à charlotte, beurrez-le, garnissez-le d'un papier beurré dépassant le moule d'un tiers environ de sa hauteur ; emplissez le moule à moitié avec la pâte bien rompue ; laissez-la lever à froid jusqu'à ce qu'elle emplisse les deux tiers du moule. Dorez le dessus à l'œuf, cisaillez le haut de la brioche et mettez-la au four doux. La cuisson doit durer environ une heure et demie ; on reconnaît qu'elle est à point par le procédé de la paille.



Il existe d'assez nombreuses variétés de brioches obtenues en incorporant aux éléments de la pâte des raisins, du cédrat, de la crème fouettée, vanillée ou non, de l'eau-de-vie, des pistaches, etc., etc.

Dans le Midi, on prépare des brioches sucrées contenant jusqu'à 200 grammes de sucre pour 500 grammes de farine. Ces brioches sont connues sous le nom de fougaces dans la région de Montpellier.



La brioche se prête à une infinité de combinaisons soit avec des fruits cuits ou des fruits confits, des confitures ou des marmelades, soit avec des vins, des liqueurs ou des sirops, qui donnent des entremets très agréables, faciles à préparer.

Baba à la polonaise.

Le baba à la polonaise, le père de tous les babas, est un excellent gâteau sec. On peut facilement le conserver pendant toute une semaine et, comme sa pré-

paration est un peu longue, on le fait souvent de grandes dimensions. J'ai entendu parler de babas monstres, dont la confection exigeait 120 œufs. De semblables pièces, assez difficiles à réussir, nécessitent des fours spéciaux ; aussi est-il plus commode de faire à la fois plusieurs gâteaux de dimensions moindres.

Avant d'entrer dans les détails de l'opération, je tiens à faire quelques recommandations générales.

Le four doit être très chaud pour que le baba monte et cuise rapidement. Une façon pratique d'essayer la température du four consiste à y jeter une poignée de farine. Si elle crépite et brûle, le four est trop chaud ; si elle rougit seulement, la température est convenable.

Lorsque la levure est bonne, toute l'opération dure huit heures ; elle peut durer douze heures si la pâte monte lentement.

La température la meilleure pour travailler la pâte et la faire monter est de 25° à 31° C.

Tous les préparatifs doivent être faits la veille.

Les jaunes d'œufs seront séparés des blancs et les germes, qui alourdiraient le gâteau, devront être éliminés.

Les jaunes seront battus dans une terrine plongée dans de l'eau chaude.

La légèreté du baba dépend du travail de la pâte qui, après l'addition de chaque ingrédient, doit être travaillée pendant une heure.

Pour voir si la pâte est de bonne consistance, un moyen pratique consiste à en prendre une poignée et à la serrer ; si elle prend, c'est qu'elle est suffisamment épaisse ; sinon, il faut ajouter de la farine et retravailler la pâte juste assez pour que la farine y soit mélangée intimement.

Il importe de bien faire attention de ne pas heurter le moule en le mettant au four, autrement le soufflé pourrait tomber. Il est bon également de prendre des précautions en défournant.

Enfin, il est essentiel de laisser complètement refroidir le baba avant de le démouler.

Ces précautions générales indiquées, j'arrive à la technique de l'opération.

Pour faire quatre babas pouvant servir chacun pour une dizaine de personnes prenez :

2 250 grammes de farine séchée et tamisée,
800 grammes de beurre frais,
600 grammes de sucre,
250 grammes de raisins de Smyrne épépinés,
125 grammes de cédrat haché,
125 grammes de levure de bière,

100 grammes d' amandes douces,
40 grammes de sel,
25 grammes d' amandes amères,
1 litre de lait,
40 œufs frais,
mie de pain rassis tamisée,
zeste râpé d'un citron.

Délayez la levure dans 200 grammes de lait, amalgamez-y la moitié de la farine et la moitié du sel.

Faites tiédir le reste du lait, mettez dedans le sucre que vous laisserez fondre, puis ajoutez-le au levain que vous venez de faire. Travaillez bien ; couvrez la pâte et tenez-la au chaud pour qu'elle lève.

Faites fondre le beurre, écumez-le, filtrez-le afin d'avoir un beurre très clair. Tenez-le au chaud.

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, enlevez les germes; battez les jaunes.

Triturez le reste de la farine avec le reste du sel et les jaunes d'œufs, mélangez cette pâte à la pâte qui aura levé ; travaillez et battez pendant une heure. Mettez ensuite le beurre, moins 40 grammes ; travaillez encore la pâte pendant une demi-heure ; enfin incorporez-y les amandes, les raisins, le cédrat et le zeste de citron.

Tenez la pâte au chaud pour qu'elle lève.

Graissez avec le reste du beurre quatre hauts moules cylindriques ; enduisez-les de mie de pain rassis tamisée ; emplissez-les, à un peu moins de la moitié de la hauteur, avec l'appareil ; tenez-les au chaud pour que la pâte monte encore.

Lorsque les moules seront presque pleins, enfournez-les, avec précaution, sans les heurter, dans un four chaud. Laissez cuire pendant une heure.

Enfoncez une paille dans les babas avant de les retirer du four ; si vous la sortez sèche, les babas sont cuits ; sinon, il faut encore les laisser au four.

Défournez les babas, laissez-les refroidir, puis démoulez-les.

Baba fourré glacé

On peut évidemment fourrer et glacer un baba préparé d'après la formule précédente ; cependant, il vaut mieux préparer un peu différemment le baba qui doit être glacé.

Pour faire quatre babas, pouvant servir chacun pour une dizaine de personnes prenez :

1° pour le gâteau :

2 250 grammes de farine séchée et tamisée,
1 200 grammes de beurre,
800 grammes de sucre,
150 grammes de levure de bière,
100 grammes d' amandes douces,
75 grammes de rhum,
45 grammes de sel,
1 litre 1/2 de lait,
60 œufs,
vanille,
zeste de citron râpé ;

2° pour le remplissage :

crème,
sucre parfumé à la vanille,
ananas,
confitures variées,
marasquin ;

3° pour le glaçage :

500 grammes de chocolat,
500 grammes de sucre parfumé à la vanille,
500 grammes de beurre fin,
150 grammes d' eau ;

4° pour la décoration :

gelées de fruits variés,
fruits confits.

Faites bouillir le lait avec un peu de sel et de la vanille ; retirez la vanille quand le lait sera bien parfumé.

Préparez un levain en délayant la moitié de la farine avec un litre de lait chaud ; travaillez bien afin d'éviter les grumeaux, puis ajoutez la levure dissoute dans un peu de lait tiède, mélangez, couvrez et mettez dans un endroit chaud pour que la pâte lève.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs, enlevez soigneusement les germes, battez les jaunes.

Faites fondre le beurre, clarifiez-le.

Malaxez le reste de la farine avec les jaunes d'œufs battus, mouillez avec le reste

du lait dans lequel vous aurez fait fondre le sucre, ajoutez le levain, le reste du sel, les amandes coupées fin, du zeste de citron râpé, le rhum et travaillez pendant une demi-heure au moins. Enfin, mêlez le beurre à la préparation et continuez à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légère.

Mettez-la dans un vase, au chaud, et, quand elle aura levé, emplissez-en à moitié des moules beurrés.

Tenez toujours au chaud et quand la pâte aura bien monté, effectuez la cuisson au four. Laissez refroidir les babas dans les moules ; démoulez-les ensuite.

Le lendemain, enlevez sur le sommet des babas une calotte de 2 centimètres de hauteur ; réservez.

Videz[1] l'intérieur des babas, puis emplissez les vides avec de la crème battue, sucrée, parfumée à la vanille, et dans laquelle vous aurez mis des morceaux d'ananas et différentes confitures, un peu épaisses, aspergées de marasquin.

Couvrez les babas avec les calottes.

Mettez dans une casserole l'eau, le chocolat, le sucre et la vanille, laissez cuire, puis ajoutez le beurre et mélangez sur feu doux jusqu'à obtention d'une masse épaisse, mais suffisamment fluide. Glacez-en les gâteaux.

Décorez les babas avec des gelées de fruits et des fruits confits.

Savarin.

Le savarin, dédié par Julien à la mémoire de Brillat-Savarin, est une variété de baba.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de farine tamisée,
350 grammes de beurre,
100 grammes de crème,
20 grammes de sucre en poudre,
15 grammes de levure,
10 grammes de sel blanc,
8 œufs.

Préparez un levain avec 125 grammes de farine tiédie et la levure dissoute dans la crème tiède, mettez-le dans un vase, couvrez avec le reste de la farine et

1. Cette opération se fait très commodément au moyen d'un petit outil analogue à celui qu'emploient les sondeurs pour tirer les carottes témoins des terrains qu'ils ont traversés.

tenez dans un endroit à température douce. Laissez monter le levain au double de son volume.

Fouettez les œufs au bain-marie de manière à en faire une mousse tiède.

Clarifiez le beurre.

Faites une pâte avec la farine, le levain, la moitié des œufs, la moitié du beurre, le sucre et le sel ; travaillez-la pendant une dizaine de minutes, puis incorporez-y le reste des œufs et le reste du beurre. Travaillez encore de façon à obtenir une pâte ayant la consistance d'une pommade.

Laissez-la monter un peu, puis garnissez-en, un peu plus qu'à moitié, un moule à savarin beurré. Tenez au chaud, la pâte montera encore.

Lorsque le moule est presque plein, mettez-le au four : 45 minutes de cuisson suffisent en moyenne. Le criterium d'une cuisson parfaite consiste à retirer lisse et brillante une aiguille à brider que l'on a enfoncée dans le gâteau.

Sortez le savarin du four, démoulez-le et imbibez-le, avec un sirop parfumé, par exemple, avec du sirop kirsch-anisette ou du sirop kirsch-rhum à 30°.

La finesse de l'entremets dépend beaucoup de la qualité des liqueurs employées pour aromatiser le sirop. Avec du vieux rhum, pur tafia vieilli en fût, c'est parfait.

Il est bon d'accompagner le savarin d'un vin liquoreux, tel qu'un vieux vin de Frontignan.



Comme variantes, on peut introduire dans la pâte du safran, de la cannelle, des amandes, de l'angélique, des raisins, de l'orange, du cédrat ou d'autres fruits confits.



Le gorenflot est une sorte de savarin qu'on fait dans un moule hexagonal et qu'on arrose, lorsqu'il est cuit, avec du sirop à 28° parfumé avec de l'anisette et de l'orgeat, relevé par un peu d'absinthe.



On trempe aussi parfois les gorenflots avec un sirop fait au lait d'amandes [1].

---

1. Pour faire du lait d'amandes, prenez :

500 grammes d' eau chaude,
125 grammes d' amandes douces,
80 grammes de sucre ou de miel,
8 grammes d' eau de fleurs d'oranger.

Pilez les amandes avec un peu d'eau, passez-les au travers d'un linge, ajoutez le reste de l'eau et le sucre ou le miel ; faites bouillir, réduisez à moitié, laissez refroidir, puis parfumez avec l'eau de fleurs d'oranger.

Pain perdu.

On prépare le pain perdu de plusieurs manières. A la campagne, on emploie à cet usage du gros pain rassis.

Voici deux façons recommandables de l'apprêter.

1° Coupez du pain rassis en tranches, trempez-les dans de l'œuf battu, légèrement salé et aromatisé, au goût, avec de l'eau de fleurs d'oranger, de la vanille, du rhum, du kirsch ou du zeste de citron râpé, puis faites-les frire dans du beurre ou même dans de la graisse ; servez-les chaudes, saupoudrées de sucre semoule.

2° Coupez, comme précédemment, du pain rassis en tranches. Mettez dans une casserole du lait légèrement salé et aromatisé avec de l'eau de fleurs d'oranger, de la vanille, du rhum, du kirsch ou du zeste de citron râpé, faites bouillir, puis laissez refroidir un peu. Trempez les tranches de pain dans ce lait parfumé, laissez-les s'en imprégner le plus possible sans trop les ramollir, passez-les ensuite dans de l'œuf battu et faites-les frire dans du beurre. Saupoudrez-les de sucre semoule au sortir de la friture et servez-les avec un bon jus de fruits que vous obtiendrez facilement en toute saison en faisant fondre au bain-marie de la gelée de confitures.



On peut apprêter en pain perdu des brioches et des croissants rassis.

Pain perdu meringué.

Prenez des tranches de pain rassis sans croûte ou, de préférence, des brioches et des croissants rassis, dont vous aurez râpé l'extérieur, coupez-les par le milieu dans le sens de l'épaisseur, creusez-en l'intérieur et fourrez-le avec de la crème au chocolat.

Reconstituez les tranches de pain, les brioches ou les croissants, mettez-les dans un plat foncé de beurre et allant au feu, versez dessus une crème à la vanille. Au dernier moment, masquez-les avec un appareil à meringue, poussez au four pour solidifier la meringue, puis servez.

Plum-cake.

Pour six personnes prenez :

250 grammes de farine tamisée,
250 grammes de sucre en poudre,
250 grammes de beurre fin,
190 grammes de rhum,
125 grammes de raisins de Corinthe,
100 grammes de raisins de Malaga,
90 grammes de fruits confits hachés,
6 grammes de sel,
8 œufs frais,
zeste de citron,
sirop au rhum,
vanille.

Épluchez, lavez les raisins, séchez-les dans un linge. Épépinez-les et faites-les macérer dans le rhum vanillé ou non, au goût.

Mettez le beurre dans une bassine tenue au bain-marie ; lorsqu'il est devenu crémeux, sortez la bassine du bain-marie, ajoutez le sucre, en remuant, puis les œufs, un à un, en tournant sans cesse, et enfin la farine. Mélangez et travaillez bien la pâte en la soulevant pour l'aérer.

Incorporez ensuite le rhum, les raisins, les fruits confits et du zeste de citron râpé.

Prenez un moule à charlotte en fer blanc, beurrez-le légèrement, chemisez-le de papier blanc dépassant le moule de 3 centimètres. Emplissez-le avec la préparation, dont vous parsèmerez le dessus avec quelques raisins de Corinthe que vous aurez réservés, et faites cuire au four moyen un peu ouvert.

Glacez le plum-cake, au sortir du four, avec du sirop au rhum vanillé ou non. Dentelez le papier.



On obtiendra un plum-cake plus léger en faisant la préparation avec les blancs d'œufs montés en neige.

Plum-pudding.

Le plum-pudding est l'entremets national anglais.

On y fait entrer des fruits variés, au choix, et on l'aromatise de différentes façons : au rhum, au cognac, au madère, etc.

Voici une formule donnant les proportions des éléments d'un plum-pudding pour 18 à 24 personnes :

500	grammes	de	graisse de rognon de bœuf épluchée et hachée fin,
250	grammes	de	farine,
250	grammes	de	mie de pain tamisée,
200	grammes	de	raisins de Malaga épépinés,
200	grammes	de	raisins de Corinthe épluchés et lavés,
200	grammes	de	cassonade blonde,
100	grammes	de	rhum,
100	grammes	de	lait,
75	grammes	d'	écorce d'orange confite, coupée en petits dés,
75	grammes	de	cédrat confit, coupé en petits dés,
75	grammes	d'	amandes hachées,
75	grammes	de	cerises sèches sans noyaux,
10	grammes	de	sel,
3	grammes	de	cannelle de Ceylan en poudre,
3	grammes	de	muscade en poudre,
2	grammes	de	gingembre pulvérisé,
6	décigrammes	de	girofle en poudre,
		6	œufs frais,
		1	pomme reinette épluchée et coupée en petits dés,
			zeste d'un citron haché très fin,
			beurre.

Mettez dans une terrine : graisse, farine, mie de pain, cassonade, écorce d'orange, cédrat, pomme, amandes, raisins de Malaga et de Corinthe, cerises sèches, zeste de citron, lait, rhum, œufs, sel, cannelle, muscade, gingembre, girofle ; mélangez bien.

Beurrez un moule à pudding, emplissez-le avec l'appareil, mettez le couvercle, attachez-le.

A défaut de moule, mettez l'appareil dans une serviette beurrée et farinée, que vous lierez avec une ficelle.

Emplissez d'eau aux deux tiers une marmite au fond de laquelle vous aurez mis un plat ; chauffez ; lorsque l'eau bout, mettez le plum-pudding dans la marmite sur le plat et continuez à faire bouillir pendant cinq heures en remplaçant, au fur et à mesure, l'eau qui s'évapore par de l'eau bouillante.

Démoulez le pudding sur un plat chaud et servez-le soit avec une sauce sabaillon, soit simplement saupoudré de sucre et arrosé avec 200 grammes de vieux rhum que vous allumerez au dernier moment.

Plum-pudding.

(*Autre formule.*)

Prenez :

prunes Reine-Claude,
raisins de Smyrne,
mie de pain rassis tamisée,
saindoux,
madère,
pale-ale,
porter,
coriandre,
cannelle de Ceylan ;

le tout en proportions variables suivant le goût.

Enlevez les noyaux des prunes, épépinez les raisins.

Mélangez ensemble tous les éléments de la formule, moins le madère, de façon à obtenir une pâte consistante ; enveloppez-la dans un linge fariné et faites-la cuire pendant six heures dans du vin de Madère.

Lorsque le vin est absorbé, sortez le pudding du linge, mettez-le sur un plat et servez-le tel quel ou avec une sauce sabaillon, une crème à la vanille, ou encore une sauce au jus de citron obtenue en faisant cuire dans un sirop des citrons pelés vifs, avec un peu de zeste blanchi pour donner plus de parfum.

Pain d'épice.

Le pain d'épice était connu dès la plus haute antiquité ; son invention a dû probablement suivre de près celle du pain.

De l'Orient, où il était en faveur, il passa en Europe. Il figurait chez les Grecs au dessert, et les Romains en faisaient des offrandes aux dieux.

Au moyen âge, il était servi, en France, aux dîners de la Cour, et le plus renommé était celui de Reims.

Sous Louis XIV, on faisait entrer dans sa composition de la farine de seigle, du miel, de la mélasse, de l'anis, du girofle et de la cannelle.

Les formules actuelles de pain d'épice sont nombreuses. En voici une qui m'a donné un très bon résultat.

500 grammes de farine,
300 grammes d' eau,
250 grammes de miel,
250 grammes de sucre,
50 grammes de rhum,
12 grammes de bicarbonate de soude,
5 grammes d' anis vert en poudre,
2 grammes de cannelle de Ceylan en poudre,
1 gramme de sel,
beurre.

Faites dissoudre dans l'eau bouillante le sucre, le miel, le bicarbonate de soude et le sel, ajoutez le rhum, l'anis et la cannelle.

Délayez la farine avec ce mélange, de façon à obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

Beurrez copieusement un moule, mettez dedans la pâte, poussez d'abord au four très chaud, puis continuez la cuisson à feu modéré. Une heure de cuisson suffit.

On servira le pain d'épice avec du beurre frais.



Si l'on veut obtenir un pain d'épice moins ferme, il suffit de diminuer, dans la formule, la proportion de la farine et d'augmenter celle de l'eau.



Comme variantes, on peut introduire dans la composition du pain d'épice des amandes, des pistaches grillées ou non, de la coriandre, de la badiane, du girofle, du gingembre, des fruits confits, de l'écorce confite d'orange ou de citron, de l'angélique confite, des raisins secs, des pruneaux, privés de leurs noyaux, de l'angélique fraîche, du cédrat mariné dans du rhum, du kirsch, ou du marasquin ; des confitures, des gelées de fruits, des liqueurs, etc.



COMPOTES
CONFITURES ET MARMELADES, GELÉES
PÂTES ET SIROPS DE FRUITS

COMPOTES

Les compotes sont des préparations de fruits pas trop mûrs, entiers ou coupés, cuits ou pochés dans un sirop parfumé léger. Elles sont dressées et présentées sur des coupes ou dans des compotiers, telles quelles ou nappées d'une gelée, ou encore masquées avec un sirop de fruits très réduit.

Les compotes sont moins cuites et moins sucrées que les confitures et les gelées. Elles sont d'autant plus belles et plus fines qu'elles ont été préparées avec plus de soin. On les sert tièdes ou froides.

Compote de pommes.

Prenez des calvilles ou des reinettes, de préférence ; pelez-les, videz-les avec un tube à colonne, passez-les dans du jus de citron si vous voulez les laisser entières, puis pochez-les doucement dans du sirop à 20° parfumé à la vanille ; surveillez l'opération. Lorsque les pommes sont à point, c'est-à-dire quand elles sont devenues diaphanes, retirez-les et dressez-les en pyramide dans un compotier. Réduisez le sirop de façon à l'amener à peser 30° ; laissez-le refroidir. Masquez les pommes avec le sirop refroidi.

Si vous opérez avec des pommes coupées par moitiés, en quartiers ou en

rouelles, enlevez-en toutes les parties dures et plongez, au fur et à mesure, les tranches de pommes dans de l'eau citronnée, pour les empêcher de noircir : faites-les cuire ensuite, sans bouillir, dans du sirop à 20° parfumé à la vanille, jusqu'à ce qu'elles soient diaphanes. Après les avoir égouttées, dressez-les en couronne dans un compotier ; réduisez le sirop comme ci-dessus et lorsqu'il est refroidi, versez-le sur les pommes.



On peut aussi dresser les tranches de pommes en turban, mettre dans l'intérieur une compote de coings et napper les deux compotes avec les sirops refroidis.

Compote de coings.

Prenez de beaux coings bien mûrs, pelez-les, coupez-les en morceaux, supprimez les parties dures. Faites cuire les coings dans de l'eau citronnée, à casserole couverte, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez-les, puis mettez-les à mariner dans du sirop à 25°, chaud. Laissez en contact pendant trois heures.

Réduisez le sirop, versez-le de nouveau sur les fruits. Laissez refroidir.

Dressez ensuite la compote.

Compote de poires.

Les meilleurs poires pour compotes sont les beurrées, les doyennés, les poires de rousselet, de Catillac, de messire Jean, d'Angleterre, etc.

Pelez des poires, laissez entières les petites, videz-les à l'aide d'un tube ; coupez les moyennes et les grosses poires par moitiés ou par quartiers : enlevez-en les parties dures.

Si vous employez des poires fondantes, pochez-les directement dans du sirop à 26° parfumé à la vanille. Égouttez-les et dressez-les dans un compotier. Réduisez le sirop pour qu'il pèse 30° et, lorsqu'il est froid, versez-le sur les poires.

S'il s'agit de poires fermes ou de poires à cuire quelconques, frottez-les de jus de citron, après les avoir pelées, et blanchissez-les pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'un peu de jus de citron, pour les attendrir. Faites-les cuire ensuite comme les poires fondantes et dressez-les de même.

Dans ces compotes, les poires restent blanches.

Lorsqu'on veut obtenir des compotes de poires rouges, on fait cuire les fruits

dans du sirop au vin rouge qu'on parfume avec du zeste de citron et un peu de cannelle de Ceylan.



On peut aussi servir des compotes de poires panachées, mi-partie blanches, mi-partie rouges. Après avoir fait cuire séparément des poires de deux espèces différentes, l'une dans du sirop vanillé, l'autre dans du sirop au vin rouge, on les dresse en les alternant dans un compotier et on les arrose avec les deux sirops réunis réduits.



On présente enfin des compotes de poires dressées en couronne dont l'intérieur est garni de compotes d'autres fruits : cerises, abricots, ananas, framboises, etc. On les masque avec un bon sirop de fruits à 32°.

Compote de groseilles.

Egrappez de belles groseilles, rouges ou blanches. Passez au tamis une quantité égale d'autres groseilles, filtrez le jus ; ajoutez-y même poids de sucre, chauffez doucement en remuant, puis laissez refroidir. Lorsque le jus est à peu près pris, mélangez-y les groseilles et versez le tout dans un compotier.

Compote d'abricots.

Prenez de beaux abricots de plein vent, de préférence, partagez-les en deux, enlevez les noyaux. Cassez la moitié des noyaux et mettez les amandes décortiquées à macérer dans un peu de kirsch.

Échaudez vivement les abricots pour en enlever la peau, puis jetez-les dans du sirop à 25° bouillant ; donnez deux bouillons ; enlevez-les du feu et laissez-les refroidir dans le sirop.

Dressez les abricots dans un compotier en garnissant le creux de chaque demi-abricot avec une demi-amande parfumée au kirsch.

Remettez le sirop sur le feu, réduisez-le à peser 28°, ajoutez-y le kirsch de macération des amandes. Lorsqu'il est refroidi, masquez la compote avec ce sirop parfumé.

Compote de cerises.

Prenez de belles cerises de Montmorency, raccourcissez les queues, enlevez les noyaux sans abîmer les cerises ou ne les enlevez pas, au choix.

Faites cuire du sucre au boulé, à raison de 500 grammes de sucre pour 1 kilogramme de cerises ; jetez dedans les cerises, donnez un bouillon ou deux, versez le tout dans une terrine ; laissez refroidir.

Égouttez les cerises, dressez-les dans un compotier. Réduisez le sirop, parfumez-le avec du kirsch ou du marasquin. Lorsqu'il est refroidi, versez-le sur les cerises.

Compote de fraises.

Choisissez de belles fraises, épluchez-les soigneusement.

Faites cuire du sucre au boulé à raison de 400 grammes de sucre pour un kilogramme de fraises ; jetez dedans les fraises, enlevez immédiatement du feu, mêlez et laissez en contact, à couvert, pendant 10 à 15 minutes.

Égouttez les fraises, dressez-les dans une coupe ; concentrez le sirop, ajoutez-y un peu de gelée de groseilles ou de framboises, pour donner du corps, et quelques gouttes de jus de citron, ou parfumez-le à la vanille. Nappez les fraises avec le sirop refroidi.

Compote de framboises.

Prenez de belles framboises bien saines.

Faites cuire du sucre au boulé à raison de 500 grammes de sucre pour 1 kilogramme de framboises : jetez dedans les framboises, enlevez du feu, laissez en contact pendant quelques minutes.

Égouttez les framboises, dressez-les dans un compotier.

Mettez dans le sirop plus ou moins de jus de framboises passé, réduisez, laissez refroidir. Nappez les framboises avec le sirop refroidi.

Compote de mirabelles.

Prenez des mirabelles saines et bien à point ; piquez-les profondément en plusieurs endroits ; enlevez les noyaux ou laissez-les, au choix.

Plongez les mirabelles dans du sirop à 22° bouillant et parfumé à la vanille, où vous les pocherez, sans bouillir, pendant 10 à 15 minutes.

Enlevez les mirabelles, disposez-les dans une coupe ou dans un compotier. Réduisez le sirop, laissez-le refroidir, puis versez-le sur les fruits.

Compote de prunes Reine-Claude.

Prenez des prunes « Reine-Claude » un peu fermes mais suffisamment mûres, raccourcissez les queues, enlevez les noyaux ou laissez-les, puis plongez les fruits dans du sirop à 20° bouillant et parfumé à la vanille ; enlevez-les aussitôt du feu et laissez-les pocher longuement dans le sirop.

Dressez les prunes en pyramide dans un compotier et masquez-les avec le sirop réduit et refroidi.

Compote de pêches.

Si vous prenez des pêches d'espalier, plongez-les dans de l'eau bouillante pour en enlever la peau, égouttez-les, séparez-les en deux et retirez les noyaux. Mettez les demi-pêches dans une terrine, versez dessus du sirop à 26° bouillant, parfumé à la vanille ou avec de la liqueur de noyaux ; laissez refroidir.

Dressez les pêches dans un compotier et arrosez-les avec leur sirop froid.

On opère un peu différemment lorsqu'on emploie des pêches dures.

Pelez les pêches, séparez-les en deux, enlevez les noyaux. Pochez les fruits à couvert dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient ramollis ; égouttez-les. Mettez-les dans une terrine, versez dessus du sirop à 22° bouillant, ajoutez de la vanille et laissez en contact pendant deux heures à deux heures et demie.

Dressez les pêches, réduisez le sirop et, lorsqu'il est froid, masquez-en les fruits.



On peut préparer de même la compote de brugnons.

Compote de mûres.

Choisissez de belles grosses mûres noires, plongez-les dans du sirop à 17° bouillant, laissez donner un bouillon ou deux, puis égouttez les fruits et mettez-les dans un compotier.

Remettez le sirop sur le feu, ajoutez-y du bon vin blanc, sauternes ou graves, du jus de mûres fraîches, du sucre en quantité suffisante et faites cuire de façon à amener le mélange à peser 30° ; ou parfumez-le avec du marasquin. Laissez-le refroidir, puis versez-le sur les mûres.

Compote d'ananas.

Prenez un bon ananas, pelez-le à vif, coupez-le en tranches de 1 centimètre et demi à 2 centimètres d'épaisseur, enlevez délicatement les parties dures du cœur.

Mettez les tranches d'ananas dans un vase, saupoudrez-les de sucre.

Faites cuire les déchets pendant un instant dans du sirop à 18°, parfumé à la vanille ou au kirsch ; laissez refroidir. Passez le sirop ; remettez-le sur le feu et, lorsqu'il est bouillant, plongez dedans les tranches d'ananas. Éloignez le tout du feu et laissez en contact pendant un quart d'heure.

Dressez les tranches d'ananas en couronne dans un compotier, en les faisant chevaucher ; masquez-les avec le sirop concentré et refroidi.



Si l'ananas est de conserve, on le sert simplement avec du sirop à 30°.

Compote de bananes.

Prenez de belles bananes, mûres à point, pelez-les, passez-les dans du jus d'orange.

Préparez un sirop à 28° parfumé avec du rhum ; plongez les bananes dans le sirop bouillant ; éloignez la casserole du feu et laissez en contact pendant 10 à 15 minutes.

Dressez les bananes sur une coupe et masquez-les avec le sirop concentré à 32° et refroidi.

Compote de kakis.

Epluchez des kakis, frottez-les de jus de citron, plongez-les dans du sirop à 18° bouillant parfumé au curaçao ; éloignez-les du feu et laissez-les pocher dans le sirop pendant 20 à 30 minutes.

Dressez les kakis dans un compotier et masquez-les avec le sirop réduit à 28° et refroidi.

Compotes composées.

On peut préparer des compotes de fruits de plusieurs espèces, soit en les réunissant après les avoir cuits séparément, soit en les dressant sur des marmelades ou des purées de fruits ; ou encore en les masquant ou en les décorant avec des gelées de fruits.

Ces sortes de macédoines ne doivent comporter que peu d'espèces réunies.

CONFITURES

Les confitures sont des préparations de fruits mûrs, entiers ou coupés, presque toujours blanchis dans du sirop et dont la cuisson s'effectue dans un sirop concentré, transparent.

La quantité de sucre employée est en rapport avec la nature des fruits ; elle est toujours plus grande avec des fruits acides qu'avec des fruits sucrés. Lorsqu'on met trop de sucre, on atténue l'arome du fruit ; si l'on en met trop peu, il faut faire cuire la confiture plus longtemps et le parfum du fruit s'évapore, ou bien, si la cuisson n'atteint pas le degré qui convient, la fermentation se produit bientôt.

Le temps de cuisson des confitures ne peut être fixé d'une façon précise. En général, plus une confiture est cuite vivement, meilleure elle est, le fruit gardant mieux son goût et sa couleur. Cependant, la cuisson des confitures dans lesquelles les fruits subsistent ne doit pas être menée à trop grand feu, car elles seraient susceptibles de brûler ; au contraire, la cuisson des gelées, où seul le jus des fruits existe, doit être poussée à feu vif pour arriver aussi vite que possible au degré voulu.

Le degré de cuisson est le même pour toutes les confitures ; c'est la nappe. On reconnaît pratiquement qu'il est atteint lorsque la vapeur qui s'échappe de la confiture devient moins dense et le bouillonnement plus serré ; l'évaporation de l'eau des fruits est alors terminée et la cuisson réelle et définitive, très rapide, est bientôt faite. Aussi doit-on surveiller attentivement et élever fréquemment l'écumoire hors de la bassine ; on voit la confiture s'en détacher d'abord très vite ;

puis, après un instant, se condenser sur le milieu du tranchant de l'écumoire et tomber ensuite par larges gouttes plates. A ce moment, les confitures doivent être retirées du feu. On attend pendant une dizaine de minutes que la grande chaleur soit atténuée, puis on les verse en plusieurs fois dans des pots stérilisés et chauffés.

On laisse refroidir les confitures à l'abri de la poussière dans un endroit sec et aéré. Le lendemain, on pose sur chaque pot, à même la confiture, un rond de papier blanc ou de papier parcheminé imbibé d'alcool ou de cognac légèrement sucré, ou de glycérine ; on couvre avec un double papier fort et on ficelle.

Les pots de confitures doivent être conservés à température peu élevée, au sec et à l'abri du soleil. Il est bon d'étiqueter chaque pot du nom du fruit qu'il renferme et d'indiquer la date de sa préparation.

Il est préférable de préparer les confitures par petites quantités ; elles cuisent plus vite et conservent mieux leur parfum.

Confiture d'abricots.

Prenez des abricots de plein vent, bien parfumés, sucrés et mûrs à point ; essuyez-les avec un linge fin ; enlevez les noyaux sans abîmer les fruits ; laissez les abricots entiers ou partagez-les en deux. Passez au tamis ceux qui seraient défectueux, filtrez le jus au travers d'un linge. Cassez les noyaux, ébouillantez les amandes afin de pouvoir facilement les monder, séparez-les en deux : trempez-les dans un peu de kirsch.

Prenez, par kilogramme de fruits et de jus prêts à être employés, 750 grammes de sucre en morceaux, 150 grammes d'eau et le jus d'un citron moyen. Mettez dans une bassine en cuivre non étamée le sucre et l'eau, faites cuire au grand boulé, écumez soigneusement, puis plongez dedans une partie des abricots, juste ce qu'il faut pour couvrir la surface du sirop, retournez-les sans les briser afin qu'ils cuisent de tous côtés ; lorsqu'ils sont devenus translucides, enlevez-les avec une écumoire en cuivre. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que tous les fruits soient cuits. Ajoutez alors au sirop le jus d'abricots et le jus de citron, écumez s'il est nécessaire, cuisez-le à la nappe, mettez les abricots et les amandes, donnez un bouillon. Enlevez du feu, laissez refroidir un peu, puis emplissez les pots en répartissant également les abricots dans le sirop.

Confiture de mirabelles.

Prenez des mirabelles bien saines et mûres à point, piquez-les profondément en plusieurs endroits, enlevez les queues et les noyaux en laissant les fruits entiers ; recueillez le jus qui en découle. Pesez fruits et jus.

Mettez dans une bassine poids égal de sucre en morceaux avec 200 grammes d'eau par kilogramme de sucre ; faites cuire au petit boulé, écumez ; plongez les prunes dans le sirop par petites quantités afin qu'elles cuisent rapidement ; enlevez-les avec l'écumoire dès qu'elles sont translucides. Incorporez au sirop le jus rendu par les mirabelles et du jus d'orange (une orange pour trois livres de fruits), cuisez à la nappe, puis mettez les mirabelles ; laissez frémir pendant quelques instants ; retirez du feu.

Emplissez des pots, en plusieurs fois, avec la confiture un peu refroidie, en répartissant bien les fruits.

Confiture de prunes Reine-Claude.

Prenez des prunes saines et mûres à point, piquez-les en plusieurs endroits ; enlevez les noyaux et les queues sans abîmer les fruits. Passez au tamis une petite quantité de prunes très mûres, filtrez le jus au travers d'un linge.

Pesez fruits et jus. Cuisez au petit boulé même poids de sucre avec 200 grammes d'eau par kilogramme de sucre, écumez ; plongez dedans les prunes, donnez un ou deux bouillons ; retirez les fruits, faites-les égoutter sur un tamis.

Recuisez le sirop au boulé ; jetez dedans les prunes égouttées, par petites quantités, pour qu'elles cuisent rapidement. Dès qu'elles sont devenues translucides, enlevez-les. Remettez le sirop sur le feu, incorporez-y le jus de prunes, amenez-le à la nappe. Ajoutez les prunes, donnez un bouillon ; enlevez du feu. Emplissez convenablement des pots avec la confiture légèrement refroidie.

Confiture de fraises [1].

Choisissez de belles fraises (Héricart ou quatre saisons), saines et mûres à point ; ne les lavez que si c'est absolument nécessaire ; épluchez-les.

1. Pour les confitures de fruits rouges, il est préférable de se servir de bassines émaillées qui ne communiquent aux fruits aucun goût d'âcreté, comme cela arrive souvent avec les bassines de cuivre non étamées.

Prenez par kilogramme de fraises 800 grammes de sucre et 200 grammes d'eau que vous ferez cuire au grand boulé ; écumez soigneusement. Jetez les fraises dans le sirop ; éloignez un peu la bassine du feu ; laissez pocher les fraises dans le sirop non bouillant pendant 8 à 10 minutes. Égouttez-les sur un tamis.

Remettez le sirop sur feu vif ; dès qu'il atteint 32° au pèse-sirop, plongez dedans les fraises et cuisez à la nappe, ce qui demande 5 à 6 minutes. Retirez la confiture du feu et versez-la dans des pots en plusieurs fois pour bien répartir les fraises et éviter qu'elles montent à la surface.



Prenez des fraises Héricart ou quatre saisons, ou encore des fraises ananas pas trop grosses, épluchez-les, pesez-les. Disposez-les dans une terrine, par couches, avec même poids de sucre en poudre interposé ; laissez en contact jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Versez le tout dans une bassine, chauffez, donnez deux bouillons, puis enlevez la confiture du feu et mettez-la à refroidir dans une terrine. Égouttez ensuite les fraises.

Préparez une gelée de pommes en faisant cuire du jus de pommes filtré avec poids égal de sucre, à raison de 1 kilogramme du mélange par kilogramme de fraises, ajoutez le jus rendu par les fraises, écumez avec soin dès le début de la cuisson et amenez le sirop à la nappe. Remettez alors les fraises, laissez-les cuire pendant 5 à 6 minutes ; enlevez la bassine du feu, laissez un peu refroidir et coulez la confiture dans des pots comme il est dit plus haut.

On peut, au goût, faire entrer un peu de jus de citron dans la cuisson de ces confitures.

Confiture de cerises.

Au naturel. — Prenez des cerises (royales) bien en chair, sucrées et mûres à point, enlevez-en les noyaux et les queues sans abîmer les fruits. Pesez les cerises et le jus qu'elles ont rendu ; mettez dans une bassine même poids de sucre, mouillez avec un peu d'eau et cuisez au petit cassé ; écumez bien, puis plongez les cerises dans le sirop ; éloignez un peu la bassine du feu et continuez la cuisson jusqu'à ce que le sirop marque 32°, c'est-à-dire lorsqu'il est à la nappe ; écumez encore pendant cette dernière opération.

Enlevez la confiture du feu, laissez-la un peu refroidir, puis versez-la dans des pots, en plusieurs fois, pour éviter que les cerises surnagent.

Avec des cerises moins sucrées, on devra recommencer la cuisson au moins une fois.



Au marasquin. — Prenez de belles cerises (royales), supprimez les noyaux et les queues; laissez les cerises entières; pesez-les avec le jus qu'elles ont rendu.

Faites cuire au petit cassé même poids de sucre mouillé avec un peu d'eau, écumez; jetez dedans les cerises, donnez un ou deux bouillons; versez le tout dans une terrine; laissez refroidir.

Égouttez les cerises, remettez le sirop sur le feu, cuisez-le au boulé, ajoutez les cerises et du marasquin, au goût, écumez encore. Achevez la cuisson à la nappe. Laissez légèrement refroidir et mettez en pots comme ci-dessus.



Au jus de groseilles. — Prenez des cerises mûres (griottes ou Montmorency, de préférence); enlevez noyaux et queues en laissant les cerises entières; pesez les fruits, pesez même poids de sucre.

Mettez le sucre dans une bassine, avec un peu d'eau pour l'humecter, faites cuire au boulé en écumant bien, puis ajoutez les cerises; donnez deux bouillons; versez dans une terrine; laissez refroidir.

Quatre heures après, égouttez les cerises, remettez le sirop sur le feu, additionnez-le de 300 grammes de jus de groseilles et même poids de sucre par kilogramme de fruits. Cuisez au boulé, écumez encore, ajoutez les cerises. Achevez la cuisson de l'ensemble à la nappe. Mettez en pots comme il est dit plus haut.



Au jus de framboises. — Prenez des cerises (griottes ou Montmorency), supprimez noyaux et queues; laissez les fruits entiers. Pesez-les et prenez même poids de sucre. Cuisez le sucre au petit cassé, écumez-le; jetez dedans les cerises, donnez deux ou trois bouillons, puis versez le tout dans une terrine; laissez refroidir pendant quatre heures. Égouttez alors les cerises sur un tamis.

Mettez une partie du sirop dans une bassine, cuisez-le au petit cassé, ajoutez les cerises, donnez deux ou trois bouillons, laissez refroidir. Égouttez les cerises.

Remettez tout le sirop de cerises dans la bassine, ajoutez-y 250 grammes de jus de framboises mélangé à 200 grammes de sucre, cuisez à la nappe, écumez, ajoutez de nouveau les cerises, donnez quelques bouillons. Enlevez du feu.

Mettez en pots comme dans la première formule.

Confiture de groseilles de Bar.

Prenez de très belles groseilles blanches peu mûres, enlevez-en les pépins du côté de la queue avec la pointe d'une plume d'oie.

Égrappez des groseilles blanches mûres à point, écrasez-les, passez le jus au travers d'un linge.

Pesez 1 500 grammes de sucre par kilogramme de groseilles épépinées et de jus, mouillez-le avec un peu d'eau et faites-le cuire au grand boulé ; écumez avec soin pendant la cuisson ; ajoutez alors doucement les groseilles épépinées ; éloignez un peu la bassine du feu et laissez pocher les groseilles, à liquide frémissant, pendant 5 minutes. Versez le tout dans une terrine, laissez refroidir. Reprenez le sirop, additionnez-les de 250 grammes de jus de groseilles par litre de sirop ; faites cuire au boulé, puis ajoutez les groseilles ; achevez vivement la cuisson à la nappe.

Mettez la confiture en petits pots tronconiques en répartissant bien les groseilles dans le sirop et en évitant qu'elles surnagent.

Confiture de groseilles et de framboises.

Prenez des groseilles rouges ou blanches et des framboises de même couleur, à raison de 250 grammes de framboises pour 1 kilogramme de groseilles.

Égrappez les groseilles, épluchez les framboises ; écrasez un cinquième des framboises ; filtrez le jus. Pesez même poids de sucre, mouillez-le d'un peu d'eau, faites-le cuire au grand soufflé, écumez, jetez dedans les groseilles et les framboises, donnez un bouillon ; laissez refroidir dans une terrine. Égouttez les fruits.

Prenez le sirop, ajoutez-y le jus de framboises, cuisez au grand soufflé, écumez, remettez les fruits ; achevez rapidement la cuisson à la nappe.

Mettez en pots lorsque la confiture est un peu refroidie.

Confiture de raisin.

Prenez des raisins blancs, gros, fermes et mûrs à point ; épépinez les plus beaux grains, à l'aide d'une plume d'oie taillée en pointe, sans les abîmer ; écrasez et pressez les autres avec le double de raisin muscat blanc : passez le jus au travers d'un linge.

Pesez grains de raisin et jus ; faites cuire même poids de sucre avec un peu d'eau, au grand boulé, mettez doucement les grains de raisin dans le sirop, donnez deux ou trois bouillons ; éloignez la bassine du feu et laissez pocher les fruits pendant 8 à 10 minutes, à liquide frissonnant. Versez le tout dans une terrine.

Cinq heures après, égouttez les fruits, cuisez de nouveau le sucre au boulé, mettez dedans les raisins, donnez deux ou trois bouillons, laissez pocher, puis faites refroidir en terrine comme précédemment. Au bout de cinq heures, égouttez de nouveau les raisins, remettez le sirop dans la bassine avec le jus des raisins, cuisez à la nappe, ajoutez les fruits entiers, donnez quelques bouillons, enlevez du feu. Lorsque la confiture est un peu refroidie, mettez-la en pots en prenant les précautions nécessaires pour que les grains ne surnagent pas.

Confiture d'oranges.

Prenez de belles oranges bien mûres, lourdes et fraîchement cueillies, à écorce un peu épaisse et souple. Piquez l'écorce assez profondément avec un petit bâton pointu ou un poinçon en os ; puis plongez les oranges dans de l'eau bouillante dans laquelle vous les laisserez cuire pendant une demi-heure. Mettez-les ensuite à rafraîchir, dans de l'eau froide souvent renouvelée, pendant 24 heures, afin d'en enlever l'amertume.

Égouttez les oranges, séchez-les dans un linge, coupez-les en quartiers ou en rouelles, recueillez le jus qui en découle, enlevez les pépins. Pesez fruits et jus. Faites, avec poids égal de sucre et un peu d'eau, un sirop au grand boulé, écumez, mettez dedans les tranches d'oranges, laissez cuire pendant 15 à 25 minutes, suivant leur épaisseur ; les fruits doivent être translucides. Disposez les tranches d'oranges dans des pots. Ajoutez au sirop le jus rendu par les oranges et plus ou moins de bon jus de pommes reinettes avec même poids de sucre ; cuisez à la nappe. Finissez d'emplir les pots avec le sirop en soulevant les tranches d'oranges pour les répartir comme il faut.

Confiture d'ananas.

Prenez de beaux ananas mûrs à point, pelez-les à vif. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, enlevez les parties dures du centre, puis détaillez en tranches chaque demi-ananas. Pesez-les. Faites avec un même poids de sucre un sirop à 26° ; lorsqu'il est un peu refroidi, versez-le sur les tranches d'ananas placées dans une terrine, laissez en contact pendant trois heures.

Passez au tamis les parures des ananas, filtrez le jus au travers d'un linge, étendez-le avec du jus d'orange (2 oranges pour 1 ananas), ajoutez-y même poids de sucre.

Égouttez les tranches d'ananas ; faites cuire le sirop à la plume, jetez dedans les tranches de fruits, donnez un bouillon ; versez dans une terrine, laissez refroidir. Reprenez le sirop, ajoutez-y le jus d'ananas et d'oranges, du bon jus de pommes reinettes, cuisez à la nappe, mettez ensuite les tranches d'ananas et achevez la cuisson de l'ensemble. Les tranches d'ananas doivent être translucides. Lorsque la confiture est un peu refroidie, coulez-la en pots.

On pourra, suivant le goût, parfumer très légèrement cette confiture avec du kirsch ou de la vanille.

Confiture de pastèques.

Coupez en tranches minces des pastèques blanches ou melons d'eau, à chair ferme ; pelez-les, enlevez les graines. Blanchissez les tranches de fruits dans de l'eau bouillante légèrement salée jusqu'à ce qu'elles plient sous le doigt. Séchez-les dans un linge.

Cuisez au grand perlé même poids de sucre avec 350 grammes d'eau par kilogramme de sucre, mettez dedans les tranches de pastèques, ajoutez du jus de citron et le zeste ébouillanté (1 citron pour 3 livres de fruits) ; laissez cuire à demi et faites refroidir.

Le lendemain, égouttez les pastèques sur un tamis, remettez le sirop sur le feu, amenez-le à la nappe et finissez dedans la cuisson des tranches de melon.

Laissez refroidir à moitié ; emplissez des pots.

Confiture de cassis.

Prenez du beau cassis mûr, mais un peu ferme et non mouillé : égrappez-le, enlevez-en les pépins comme il est indiqué pour les confitures de groseilles de Bar, ou laissez-les, au choix.

Pesez les fruits. Prenez même poids de sucre ; mettez-le dans une bassine avec 350 grammes d'eau par kilogramme de sucre ; cuisez-le à la plume ; écumez soigneusement. Jetez dedans les grains de cassis, donnez quelques bouillons, puis égouttez les fruits sur un tamis. Continuez la cuisson du sirop à la plume, additionnez-le de 300 grammes de jus de framboises mêlé à 300 grammes de

sucre par kilogramme de cassis, écumez encore. Remettez les grains de cassis et achevez vivement la cuisson à la nappe.

Lorsque la confiture est un peu refroidie, versez-la dans des pots.

Confiture de dattes.

Prenez de grosses dattes d'un beau jaune, pelez-les et faites-les blanchir dans juste ce qu'il faut d'eau pour les couvrir. Quand elles sont ramollies, fendez chaque datte sur le côté et enlevez le noyau que vous remplacerez par une amande ou une pistache mondée. Pesez les fruits ainsi apprêtés. Prenez 750 grammes de sucre et 250 grammes d'eau par kilogramme de fruits ; cuisez-le au boulé, mettez dedans les dattes et laissez cuire jusqu'à ce que le liquide soit à la nappe.

Mettez en pots chauffés.

Confiture de quatre fruits.

Prenez poids égaux de cerises, fraises des quatre saisons, framboises et groseilles rouges. Enlevez les noyaux des cerises, épluchez les fraises et les framboises, égrappez les groseilles.

Écrasez groseilles et framboises, passez-les au tamis ; filtrez le jus à la serviette. Pesez fruits et jus. Prenez même poids de sucre ; faites-le cuire avec un peu d'eau, au petit cassé, dans une bassine émaillée, écumez. Plongez dedans les cerises ; éloignez un peu la bassine du feu, pour permettre au sucre de se dissoudre dans le jus des cerises et continuez la cuisson jusqu'à la nappe. Enlevez les cerises avec l'écumoire ; faites-les égoutter sur un tamis.

Continuez à faire cuire le sirop ; lorsqu'il est au petit boulé, mettez dedans les fraises, laissez-les cuire pendant une dizaine de minutes ; retirez-les, égouttez-les.

Réunissez dans la bassine jus de groseilles et de framboises, sirop de cerises et de fraises ; amenez le mélange à la nappe ; remettez dedans cerises et fraises, donnez quelques bouillons, puis mettez en pots lorsque la confiture sera suffisamment refroidie.

Confiture de fruits mélangés.

Prenez, au choix, abricots, ananas, cerises, fraises, framboises, groseilles, pêches, poires, pommes, prunes, raisin, etc. en assortissant le mieux possible nuances et espèces.

Faites cuire chaque sorte de fruits séparément dans du sirop au petit cassé, les petits entiers, les gros coupés en cubes ou tournés à la cuiller. Égouttez-les ensuite sur un tamis.

Mondez des amandes douces et des pistaches, séparez-les en deux.

Épluchez les amandes des abricots, blanchissez-les dans du kirsch.

Préparez, au choix, une gelée de framboises, de grenades, de groseilles ou de pommes ; cuisez-la à la nappe, mettez dedans les fruits, les amandes douces et les pistaches, les amandes d'abricots, donnez un bouillon ; retirez la bassine du feu et laissez en contact jusqu'à refroidissement presque complet.

Emplissez des pots avec cette macédoine ; ne les couvrez que lorsque la confiture est bien refroidie.

MARMELADES

Les marmelades sont des préparations de fruits ou de pulpe de fruits cuits avec du sucre ou du sirop et réduits plus ou moins en purée.

Marmelade de fraises.

Épluchez des fraises sucrées, saines et mûres ; pesez-les.

Prenez 750 grammes de sucre par kilogramme de fruits, mettez-le dans une bassine émaillée, humectez-le d'un peu d'eau et faites-le cuire au grand perlé ; écumez ; ajoutez alors les fraises et cuisez à la nappe sur feu vif en remuant constamment avec l'écumoire et sans quitter un instant la préparation.

Laissez refroidir à moitié et mettez en pots.



Passez des fraises au tamis ; pesez la purée.

Prenez 800 grammes de sucre par kilogramme de purée, faites-le cuire avec un peu d'eau au grand perlé ; écumez ; ajoutez la purée de fraises et cuisez à la nappe.

Marmelade de framboises.

Prenez des framboises saines et mûres ; épluchez-les ; pesez-les. Pesez même poids de sucre. Laissez les fruits entiers ou passez-les au tamis, au choix.

Mettez le sucre, les fruits ou la purée dans une bassine émaillée ; faites cuire à la nappe en remuant constamment avec l'écumoire pour éviter que les fruits s'attachent au fond de la bassine ; écumez pendant la cuisson.

Laissez refroidir à moitié et mettez en pots ou en bocaux.

Marmelade de cerises.

Prenez des cerises (griottes, anglaises ou Montmorency) ; enlevez queues et noyaux ; pesez les fruits ; prenez même poids de sucre.

Disposez les cerises dans une terrine, par couches alternées avec le sucre ; laissez en contact.

Le lendemain, mettez le contenu de la terrine dans une bassine émaillée, ajoutez un peu de vanille et faites cuire pendant 30 à 40 minutes jusqu'au lissé [1], en remuant constamment. A ce moment, un peu de sirop refroidi, pris entre le pouce et l'index, doit s'étendre comme un fil lorsqu'on écarte les doigts.

Enlevez alors la bassine du feu, laissez refroidir un peu, puis versez dans des pots.



Mettez 750 grammes de sucre, par kilogramme de fruits, dans une bassine émaillée avec un peu d'eau ; faites bouillir légèrement, ajoutez les cerises et cuisez à la nappe en remuant et en écumant pendant une dizaine de minutes. Laissez refroidir.

Le lendemain, faites bouillir de nouveau la marmelade pendant 5 minutes, en la remuant ; enlevez les fruits avec une écumoire et mettez-les dans une terrine. Continuez la cuisson du jus jusqu'à ce qu'il arrive à la glu. Remettez alors les cerises, ajoutez au tout même volume de gelée de groseilles cuite à 32°, donnez quelques bouillons.

Enlevez du feu, laissez refroidir à moitié, puis mettez en pots.

Marmelade d'abricots.

Prenez des abricots mûrs, frais et parfumés, enlevez les noyaux, extrayez les amandes, blanchissez-les et mondez-les.

---

1. Appelé aussi « filé ».

Coupez les fruits en morceaux ; mettez-les dans une bassine avec un peu d'eau, chauffez et faites-les fondre en les remuant avec une spatule ; passez-les ensuite au tamis.

Pesez la purée ; prenez de 750 à 1 000 grammes de sucre par kilogramme de purée suivant qu'elle est plus ou moins sucrée ; cuisez-le au petit cassé en écumant bien ; ajoutez la purée d'abricots ; éloignez un peu la bassine du feu pour permettre au sucre de se dissoudre dans le jus, tournez sans arrêt, puis faites cuire à la nappe en remuant. Quelques minutes avant la fin, mettez les amandes blanchies.

Versez aussitôt la marmelade dans des vases préalablement chauffés. Laissez refroidir avant de couvrir les pots.



Apprêtez des abricots comme il est dit ci-dessus.

Pesez les fruits ; placez-les dans une bassine par couches alternées avec 750 à 1 000 grammes de sucre par kilogramme de fruits, suivant leur degré d'acidité ; mouillez avec quelques cuillerées d'eau. Quand le sucre est dissous, mettez la bassine sur le feu, chauffez en tournant et cuisez la marmelade à la grande nappe[1] ou au lissé, en la remuant constamment sans la quitter. Ajoutez les amandes des abricots quelques minutes avant la fin.

Mettez en pots comme ci-dessus.

Marmelade de prunes Reine-Claude.

Choisissez des prunes bien mûres, enlevez noyaux et queues. Coupez les fruits en morceaux ; pesez-les. Prenez 750 grammes de sucre par kilogramme de fruits, faites-le cuire avec un peu d'eau au petit cassé, ajoutez les prunes et le jus qu'elles ont rendu et cuisez à la nappe.

Versez dans des pots chauffés au préalable ; laissez refroidir.



Mettez sucre et prunes dans une bassine, mouillez avec un peu d'eau et faites

---

1. Lorsque le sirop est arrivé à la nappe, si on le laisse donner quelques bouillons de plus, au lieu de s'étaler en larges gouttes plates, le sirop tombe en gouttes rondes, gardant cette forme. C'est ce qu'on appelle la grande nappe ou goutte.

cuire, sur feu vif, à la nappe, ce qui demande une demi-heure environ. Remuez constamment la marmelade sans la quitter pendant la cuisson.

Versez-la aussitôt dans des pots chauffés.



Faites fondre les prunes avec un peu d'eau et de sucre, sur le feu, en les remuant avec une spatule ; passez-les au tamis. Pesez la purée. Prenez 750 grammes de sucre par kilogramme de purée ; cuisez-le au boulé ; ajoutez la purée ; cuisez à la nappe.

Mettez en pots comme ci-dessus.

Marmelade de mirabelles.

Prenez des fruits sains bien mûrs. Enlevez noyaux et queues ; divisez les mirabelles en deux ; mettez-les avec quelques cuillerées d'eau dans une bassine ; faites-les fondre à petit feu ; passez-les au tamis. Pesez la purée.

Prenez 750 grammes de sucre par kilogramme de purée, cuisez-le au boulé ; écumez ; ajoutez la purée de mirabelles et continuez la cuisson jusqu'à la nappe.



Mettez dans une bassine des mirabelles coupées en deux et privées de leurs noyaux, par couches alternées avec 750 grammes de sucre par kilogramme de fruits ; laissez en contact en bassine couverte pendant 8 à 10 heures. Cuisez le tout à la nappe avec un peu de vanille ou de jus de citron.

Coulez ces préparations en pots préalablement chauffés.

Marmelade de pommes.

Prenez des reinettes ou des calvilles ; pelez-les, coupez-les, en lames assez minces, enlevez les pépins. Mettez les tranches de pommes dans une bassine avec un peu d'eau et du jus de citron et faites-les cuire doucement jusqu'à ce qu'elles cèdent sous la pression des doigts. Passez au tamis. Pesez la purée.

Prenez 750 grammes de sucre, concassé fin, par kilogramme de purée. Faites cuire ensemble sucre et purée de pommes à la nappe, en remuant constamment, puis versez la marmelade dans des pots chauffés.



Préparez, comme ci-dessus, une purée de pommes ; pesez-la. Prenez 750 grammes de sucre par kilogramme de purée ; cuisez-le avec un peu d'eau au petit cassé ; écumez bien ; ajoutez la purée de pommes ; éloignez un peu la bassine du feu, puis finissez la cuisson à la nappe.

La marmelade préparée ainsi est plus belle.

On peut parfumer la marmelade de pommes avec de la vanille ou du citron, au goût.

Marmelade de coings.

Chauffez de l'eau à 40° ; mettez dedans des coings entiers ; laissez-les pocher pendant une demi-heure. Retirez-les et laissez-les refroidir. Pelez-les ensuite, coupez-les en tranches régulières assez minces, supprimez toutes les parties dures.

Faites cuire les tranches de coings doucement, en casserole fermée, dans de l'eau légèrement acidulée avec du jus de citron, afin de les conserver blanches et entières, mais en les tenant un peu fermes. Égouttez-les sur un tamis. Pesez coings et jus de cuisson.

Prenez 800 grammes de sucre et 250 grammes de jus de pommes par kilogramme de fruits et de jus. Faites cuire le sucre au petit cassé, ajoutez coings, jus de cuisson et jus de pommes, et achevez de cuire à la nappe.

Mettez en pots chauffés au préalable.



Faites cuire des coings coupés en tranches jusqu'à ce qu'ils cèdent sous les doigts ; passez-les au tamis ; recueillez la purée ; pesez-la.

Prenez 850 grammes de sucre et 250 grammes de jus de pommes par kilogramme de purée ; mettez le tout dans une bassine et cuisez à la nappe.

On peut parfumer les marmelades de coings avec de la vanille, de la cannelle ou du zeste de citron, au goût.

Marmelade de poires.

Prenez des poires fondantes bien saines (beurrés ou doyennés de préférence). Pelez-les, coupez-les en quartiers, enlevez les pépins et les parties dures. Pesez les fruits ainsi apprêtés.

Prenez 650 à 750 grammes de sucre par kilogramme de fruits prêts à être employés, suivant qu'ils sont plus ou moins sucrés ; mettez tranches de poires et sucre dans une bassine, couvrez-la et laissez en contact pendant quelques heures. Faites cuire ensuite à la nappe avec un peu de vanille ou de cannelle.



Faites cuire les tranches de poires avec la quantité d'eau juste nécessaire, pour que la pulpe s'écrase sous les doigts ; passez-les au tamis.

Prenez 700 grammes de sucre par kilogramme de purée, un peu de jus de citron et de vanille. Faites cuire le sucre avec un peu d'eau au petit cassé, écumez, ajoutez purée de poires, jus de citron et vanille ; cuisez à la nappe.

Mettez ces marmelades en pots chauffés.

Marmelade de pêches.

Prenez des pêches mûres de plein vent (pavies ou persèques) ; pelez-les, coupez-les en tranches et mettez-les dans une bassine par couches alternées avec 750 ou 800 grammes de sucre par kilogramme de fruits net. Lorsque le sucre est fondu, portez la bassine sur feu modéré et faites cuire jusqu'à la grande nappe.



Si les pêches sont dures, faites-les bouillir pendant quelques minutes dans un peu d'eau ; passez-les au tamis. Prenez 800 grammes de sucre par kilogramme de purée, cuisez-le au petit cassé ; ajoutez la purée de pêches et finissez à la grande nappe ou au lissé.

Versez la marmelade dans des pots chauffés.

On peut parfumer légèrement ces marmelades avec du kirsch, de la liqueur de noyaux ou de la vanille.



On prépare de même la marmelade de brugnons ou nectarines.

Marmelade de figues.

Prenez des figues mûres et entières, encore un peu fermes, piquez-les avec une aiguille à brider, blanchissez-les pendant quelques minutes dans un peu d'eau

bouillante. Égouttez-les sur un tamis. Faites cuire au grand perlé du sucre à raison de 750 grammes de sucre par kilogramme de fruits ; mettez dedans les figues une à une, un peu de vanille ou du zeste de citron et achevez la cuisson à la nappe.

Marmelade d'oranges.

Pelez des oranges bien mûres ; émincez une partie du zeste ; faites-le blanchir longuement afin d'en enlever l'amertume ; rafraîchissez-le, égouttez-le et versez dessus du sirop au perlé, juste ce qu'il en faut pour le couvrir ; laissez en contact.

Passez au tamis la pulpe des oranges ; pesez la purée obtenue. Prenez 1 200 grammes de sucre et 400 grammes de jus de pommes (reinette ou calville) par kilogramme de purée. Cuisez le sucre au boulé, écumez, ajoutez-y la purée d'oranges, le jus de pommes, le zeste d'orange et son sirop, cuisez à la nappe en remuant constamment.

Mettez en pots lorsque la marmelade est un peu refroidie.

Marmelade d'oranges à l'anglaise.

Prenez des oranges amères, pelez-les à vif, puis faites-les cuire dans un peu d'eau pendant trois quarts d'heure environ ; passez-les au tamis.

Blanchissez les écorces pendant une heure et demie dans de l'eau bouillante ; rafraîchissez-les ensuite dans de l'eau froide renouvelée, afin d'en enlever l'amertume, puis plongez-les dans du sirop bouillant à 25° ; laissez cuire.

Prenez 700 grammes de sucre par kilogramme de purée d'oranges, faites-le cuire à la nappe ; ajoutez purée d'oranges, écorces et leur sirop ; continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elle atteigne la grande nappe. Mélangez en remuant pendant la cuisson.

Mettez en pots après refroidissement partiel.

Marmelade de pastèques.

Prenez des fruits mûrs à point, c'est-à-dire ni trop aqueux, ni passés ; pelez-les en laissant sur la pulpe une mince pellicule du blanc de l'écorce ; coupez-les en tranches minces ; pesez-les.

Prenez 750 grammes de sucre en poudre par kilogramme de fruits ; disposez par

couches les tranches de pastèques dans une bassine en les saupoudrant avec le sucre ; tenez dans un endroit frais. Au bout de 3 à 4 heures de contact, faites cuire le tout à feu vif, en remuant, jusqu'au degré de la nappe. Quelques minutes avant la fin, ajoutez, au goût, plus ou moins de zeste de citron émincé.

Versez la préparation dans des vases chauffés et laissez refroidir.

Marmelade de pistaches.

Prenez des pistaches recouvertes de leur coque, décortiquez-les, mondez-les, puis écrasez-les légèrement.

Pesez même poids de sucre et 400 grammes d'eau par kilogramme de sucre ; faites-le cuire au perlé ; ajoutez-y les pistaches, un peu de jus de citron et très peu de vanille. Donnez quatre à cinq bouillons, puis éloignez la bassine du feu et mélangez en tournant jusqu'à ce que le produit devienne épais au point qu'il soit difficile de le remuer.

Coulez en pots chauffés au préalable.



On prépare de même des marmelades de pin pignon ou pignons doux.

GELÉES DE FRUITS

Les gelées de fruits sont des préparations de jus de fruits filtrés cuits rapidement avec du sucre, à un degré donné.

Gelée de groseilles.

Prenez des groseilles rouges et blanches, en parties égales ou deux tiers de rouges et un tiers de blanches, mûres et cueillies par temps sec ; égrappez-les avec une fourchette dans une terrine, puis mettez-les dans une bassine avec 200 grammes d'eau par kilogramme de fruits ; chauffez en remuant au fond avec une écumoire de cuivre rouge ; il est très important que le jus de groseilles ne

bouillé pas. Dès que les groseilles sont fondues, c'est-à-dire au bout d'un quart d'heure environ, versez-les sur un tamis placé au-dessus d'une terrine, laissez égoutter en appuyant seulement mais sans presser pour que le jus ne soit pas trouble ; filtrez-le à la chausse si vous voulez que la gelée soit très limpide. Pesez le jus.

Prenez même poids de sucre en morceaux. Mettez dans une bassine sucre et jus de groseilles ; quand le sucre est dissous, portez la bassine sur le feu et faites cuire à feu vif jusqu'à la nappe, ce qui demande à peu près 6 à 7 minutes, écumez soigneusement pendant la cuisson. Éloignez la bassine du feu.

Versez la gelée dans des pots en grès ou dans des vases en verre préalablement chauffés.



Prenez des groseilles rouges et des groseilles blanches dans les proportions indiquées ci-dessus : égrappez-les, écrasez les grains dans une terrine, puis mettez grains et jus dans un torchon et exprimez-en le jus en tordant sans trop presser ; filtrez-le ou ne le filtrez pas ; pesez-le.

Mettez poids égal de sucre cassé en morceaux dans une bassine avec le jus ; dès qu'il est fondu, cuisez le tout à la nappe, écumez bien, puis versez dans des pots chauffés.

Gelée de groseilles framboisée.

Prenez des groseilles mûres (2/3 de rouges, 1/3 de blanches) et 200 grammes de framboises rouges par kilogramme de groseilles. Écrasez dans une terrine groseilles et framboises ; mettez le tout dans un torchon et tordez pour extraire le jus. Pesez-le. Pesez même poids de sucre. Cuisez dans une bassine jus et sucre à feu vif jusqu'à la nappe ; écumez bien pendant la cuisson.

Mettez en pots chauffés.

Gelée de groseilles blanches.

Prenez des groseilles blanches bien mûres et 200 grammes de framboises blanches par kilogramme de groseilles. Égrappez les groseilles, épluchez les framboises ; pesez les fruits et poids égal de sucre.

Mettez le sucre dans une bassine avec 200 grammes d'eau par kilogramme de sucre ; faites cuire au petit boulé en écumant soigneusement. Jetez dedans gro-

seilles et framboises; éloignez la bassine sur le coin du fourneau pendant une dizaine de minutes pour que le jus sorte des fruits, puis cuisez à feu vif jusqu'à la nappe en écumant toujours.

Versez le tout sur un tamis placé au-dessus d'une terrine et laissez passer le liquide. Mettez en pots aussitôt.

Les gelées de groseilles sont particulièrement belles quand elles sont préparées par petites quantités.

Gelée de cerises.

Choisissez des cerises mûres, enlevez queues et noyaux. Écrasez les fruits et passez le jus à la serviette ou filtrez-le. Pesez-le.

Mettez dans une bassine émaillée le jus de cerises, ajoutez-y un tiers de bon jus de pommes et 1 kilogramme de sucre par kilogramme de jus. Cuisez à la nappe en écumant avec soin.

Laissez un peu refroidir et versez la gelée dans des pots.

Gelée de framboises.

Prenez des framboises mûres à point et non mouillées; exprimez-en le jus au travers d'une serviette en tordant; pesez-le.

Cuisez poids égal de sucre en morceaux avec un peu d'eau au grand soufflé, ajoutez le jus de framboises et continuez la cuisson jusqu'à la nappe.



Mettez le jus de framboises avec le sucre dans une bassine émaillée; laissez fondre; ajoutez 200 grammes de jus de pommes par kilogramme de jus de framboises et faites cuire à la nappe en écumant bien.

Mettez la gelée de framboises dans des pots dès qu'elle est un peu refroidie.

Gelée de cassis.

Choisissez du cassis bien mûr; égrappez-le dans une bassine; ajoutez-y 100 grammes d'eau par kilogramme de fruits; chauffez et laissez fondre sur feu doux

sans bouillir. Lorsque les grains ont éclaté et rendu leur jus, passez le tout au tamis. Ou bien, plus simplement, écrasez les fruits et tordez-les dans une serviette.

Dans les deux cas, additionnez le jus de cassis de 200 grammes de jus de groseilles blanches par kilogramme de jus de cassis. Pesez le mélange et prenez autant de fois 900 grammes de sucre en morceaux qu'il y a de kilogrammes de jus. Faites cuire le sucre au petit boulé avec un peu d'eau ; écumez, ajoutez le jus des fruits ; tenez le tout un instant hors du feu pour laisser dissoudre le sucre, puis cuisez à feu vif jusqu'à la nappe en écumant pendant la cuisson.

Coulez en pots lorsque la gelée est un peu refroidie.



Certaines personnes font entrer dans la préparation du jus de cerises ou du jus de framboises ; c'est affaire de goût.

Gelée de mûres.

On prépare la gelée de mûres comme la gelée de groseilles ou la gelée de framboises.

Gelée d'abricots.

Choisissez des abricots bien mûrs, coupez-les en petits morceaux, retirez les noyaux. Mettez les abricots coupés dans une bassine avec juste ce qu'il faut d'eau pour les couvrir et faites-les fondre sur feu doux. Passez-les ensuite au tamis sans presser et recueillez le jus. Pesez-le ; mélangez-y moitié de son poids de bon jus de pommes, la moitié du jus d'un citron et 850 grammes de sucre par kilogramme de jus. Faites cuire à la nappe en écumant.

Versez dans des pots chauffés au préalable.

Gelée de pommes.

Prenez de bonnes pommes reinettes, pelez-les, enlevez les parties dures et les pépins. Coupez-les en tranches et jetez-les au fur et à mesure dans de l'eau additionnée de jus de citron pour les empêcher de noircir. Mettez-les ensuite dans une bassine avec juste ce qu'il faut d'eau pour les couvrir et faites-les cuire à petit feu,

en casserole couverte, sans les toucher, jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Renversez-les sur une serviette tenue au-dessus d'une terrine ou sur un tamis ; laissez égoutter, puis décantez le jus et filtrez-le. Pesez-le ensuite.

Prenez, par kilogramme de jus, 900 grammes de sucre en morceaux, faites-le fondre dans le jus ; ajoutez un peu de jus de citron, au goût, puis cuisez le tout, à feu très vif, en remuant et en écumant bien, jusqu'à la nappe. Versez dans des vases en verre chauffés au préalable et tenez-les à l'étuve tiède pendant une demi-heure au moins.

On peut parfumer la gelée de pommes avec de la vanille ou avec du jus d'oranges.

Gelée de coings.

Prenez des coings mûrs et parfumés, pelez-les ou essuyez-les pour en enlever le duvet ; coupez-les en morceaux, extrayez les pépins et les parties dures. Mettez les coings dans une casserole avec du jus de citron, au goût, et juste assez d'eau pour qu'ils trempent. Faites-les cuire en casserole couverte sans les toucher. Aussitôt qu'ils sont bien tendres et qu'ils commencent à fondre, versez-les sur un tamis tenu au-dessus d'une terrine ; laissez passer le jus, décantez-le, filtrez-le à la chausse ; ou bien mettez les coings dans un torchon suspendu au-dessus d'une terrine et laissez-les égoutter.

Faites cuire le jus de coings avec poids égal de sucre, à la nappe, en remuant et en écumant bien.

Versez dans des pots chauffés que vous tiendrez à l'étuve tiède pendant une demi-heure au moins.



On peut faire de la gelée de coings avec 3/4 de jus de coings et 1/4 de jus de pommes.

On peut la parfumer avec de la vanille, de la cannelle ou du zeste de citron.

Gelée d'oranges.

Choisissez des oranges mûres et lourdes, pelez-les, retirez les pépins, pressez la pulpe à fond, filtrez le jus.

Prenez, par kilogramme de jus d'oranges, 250 grammes de jus de pommes et

750 grammes de sucre en morceaux ; mettez le tout dans une bassine et, lorsque le sucre est fondu, cuisez à la nappe.

Laissez refroidir pendant 10 minutes et coulez la gelée dans des pots.

Gelée de grenades.

Prenez des grenades mûres, passez la pulpe au tamis ; laissez reposer, puis décantez et filtrez le jus.

Préparez du bon jus de pommes reinettes. Ajoutez 300 grammes de jus de pommes par kilogramme de jus de grenades.

Pesez de 1 500 à 1 750 grammes de sucre par kilogramme de jus suivant qu'il est plus ou moins aigrelet ; mettez-le dans une bassine avec un peu d'eau, cuisez-le au grand perlé, puis versez dedans les jus de pommes et de grenades réunis, écumez soigneusement et achevez la cuisson à la nappe.

Laissez refroidir pendant un quart d'heure ; puis coulez en pots.

Gelée de citrons.

Prenez de belles pommes reinettes bien mûres ; faites-les cuire avec de l'écorce de citrons râpée à la râpe plate, de façon à obtenir un jus bien parfumé. Filtrez-le.

Choisissez des citrons mûrs à point, à raison de 6 citrons par kilogramme de jus de pommes ; pressez-les ; filtrez le jus.

Faites cuire du sucre au boulé (1 200 grammes de sucre par kilogramme de jus), écumez bien. Versez dedans le jus de pommes et celui des citrons et amenez à la nappe.

Laissez refroidir pendant un quart d'heure et coulez en pots.

PÂTES DE FRUITS

Les pâtes de fruits sont des marmelades de purées de fruits très consistantes, aromatisées ou non, cuites à la grande nappe, qu'on coule en couches plus ou moins épaisses pour les faire refroidir et qu'on sèche ensuite à l'étuve.

On leur donne aussi le nom de « Pains de fruits ».

Pâte de pommes.

Prenez de bonnes pommes reinettes, pelez-les, coupez-les en morceaux, enlevez pépins et parties dures. Cuisez les pommes avec un peu d'eau en casserole couverte, sans les toucher, jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Passez-les au tamis. Pesez la purée.

Mettez dans une bassine la purée avec poids égal de sucre pilé, et de la vanille ; faites cuire à la grande nappe.

Coulez la marmelade, en couche d'un centimètre d'épaisseur, sur des plaques poudrées de sucre fin, saupoudrez la surface de la pâte de sucre glace et mettez à l'étuve chaude pendant 12 heures au moins. Aussitôt que la pâte a une consistance suffisante pour être maniée, renversez-la sur d'autres plaques. Laissez-la refroidir à la température ambiante en la retournant fréquemment.

Pâte de coings.

Prenez des coings bien mûrs, épluchez-les, émincez-les ; disposez-les ensuite dans une casserole avec de l'eau légèrement additionnée de jus de citron et en quantité juste suffisante pour qu'ils trempent ; couvrez la casserole et faites cuire. Lorsque les fruits sont bien tendres, passez-les au tamis. Pesez la purée.

Mettez dans une bassine la purée de coings avec poids égal de sucre pilé ; réduisez la marmelade en la remuant constamment. Lorsqu'elle est à la grande nappe, colorez-la un peu en rose avec de la cochenille liquide, puis coulez-la, à 3/4 ou 1 centimètre d'épaisseur, dans des boîtes ou sur des plaques poudrées de sucre, lissez la surface au couteau, saupoudrez-la de sucre fin. Tenez la pâte à l'étuve chaude pendant 12 heures ; laissez-la refroidir à l'air libre en la retournant souvent.

Pâte de poires.

Préparez une bonne purée de poires, additionnez-la d'un cinquième de son poids de purée de pommes reinettes ; pesez le tout.

Prenez même poids de sucre ; cuisez-le avec un peu d'eau au petit boulé, écumez ; ajoutez ensuite la purée de fruits et achevez la cuisson à la grande nappe en remuant constamment ; colorez légèrement en rouge avec un peu de carmin

liquide. On reconnaît que la pâte est à point lorsqu'elle présente, prise entre deux doigts, une certaine résistance et qu'elle produit un léger claquement lorsqu'on écarte les doigts.

Versez-la sur des plaques poudrées de sucre, étalez-la à un centimètre d'épaisseur environ, lissez la surface et mettez à l'étuve chaude pour sécher. Laissez-la ensuite refroidir à l'air.

On peut parfumer cette pâte à la vanille.

Pâte de cerises.

Prenez de belles cerises mûres et bien en chair, retirez noyaux et queues ; passez la pulpe au tamis ; mettez-la dans une bassine, chauffez doucement et réduisez jusqu'à moitié du volume primitif en remuant sans arrêt. Pesez la préparation.

Faites cuire au boulé poids égal de sucre, écumez, ajoutez la purée réduite et continuez la cuisson en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la marmelade se détache du fond.

Couchez la pâte dans un moule à l'épaisseur d'un centimètre environ, saupoudrez de sucre et mettez à l'étuve chaude pendant 20 à 22 heures. Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez de sucre.



On pourra préparer dans le même esprit de la pâte de fraises.

Pâte de groseilles.

Choisissez de belles groseilles fraîchement cueillies et bien mûres ; faites-les crever sur feu doux avec 50 grammes d'eau par kilogramme de groseilles, donnez cinq à six bouillons, puis passez le tout au tamis posé sur une terrine, appuyez simplement sans presser. Lorsque tout le jus est passé, faites-le réduire sur feu doux à moitié de son volume. Pesez-le.

Faites cuire au petit cassé même poids de sucre avec un peu d'eau, mélangez-y la purée de groseilles, cuisez jusqu'à la grande nappe.

Versez la pâte sur des plaques en fer-blanc, saupoudrez de sucre et séchez à l'étuve chaude pendant une vingtaine d'heures.



On pourra préparer de même de la pâte de framboises.

Pâte d'abricots.

Prenez des abricots bien mûrs, échaudez-les pour en enlever la peau ; ôtez les noyaux.

Mettez les fruits dans une casserole avec très peu d'eau et un peu de sucre ; chauffez pour faire fondre les fruits en surveillant l'opération. Passez au tamis. Pesez la purée.

Prenez 850 à 1 000 grammes de sucre par kilogramme de purée, suivant que les fruits sont plus ou moins sucrés ; faites-le cuire avec un peu d'eau soit au grand boulé, soit au petit cassé, écumez, ajoutez la purée et continuez la cuisson en remuant sans cesse avec une spatule jusqu'à ce que la marmelade soit à la grande nappe. Elle est à point lorsqu'elle se détache du fond de la bassine et qu'on entend le léger claquement caractéristique produit par l'écartement brusque des doigts contenant un peu de pâte. Évitez que la préparation s'attache au fond de la bassine.

Couchez la pâte en une épaisseur de 1 centimètre au plus sur des plaques en fer-blanc, saupoudrez de sucre glace. Séchez-la à l'étuve chaude pendant 12 heures ; retournez-la ensuite sur d'autres plaques, garnies de papier blanc.

On pourra parfumer, au goût, la pâte d'abricots avec un peu de kirsch.

Pâte de prunes Reine-Claude.

La préparation est la même que celle de la pâte d'abricots.

Pâte de goyaves.

Prenez des goyaves blanches de préférence, pelez-les et faites-les fondre sur feu doux dans un peu d'eau ; passez la pulpe au tamis. Pesez la purée.

Faites cuire au grand boulé poids égal de sucre de canne avec un peu d'eau, ajoutez la purée et achevez la cuisson à la grande nappe.

Coulez la pâte, sur une épaisseur de deux centimètres environ, dans des boîtes de fer-blanc, saupoudrez de sucre de canne pilé et faites sécher à l'étuve pendant 28 à 30 heures ; retournez-la, saupoudrez-la de sucre et laissez-la refroidir.



On conserve les pâtes de fruits dans des petites caisses en bois, entre deux feuilles de papier saupoudrées de sucre fin, ou mieux encore dans des boîtes à conserve en fer-blanc.

Pour l'usage, on découpe ces pâtes avec des emporte-pièces, ou on les débite en morceaux plus ou moins grands, en tablettes, en pastilles, etc.

SIROPS DE FRUITS

Les sirops de fruits sont des préparations liquides résultant de la concentration de jus de fruits filtrés cuits avec du sucre ; en général, ils marquent 35° à l'aréomètre de Baumé, lorsqu'ils sont refroidis.



Les jus de fruits qui entrent dans la composition des sirops sont obtenus différemment suivant les fruits. Voici comment il faut opérer.

Les groseilles, cerises, framboises, fraises, cassis, mûres, raisins, etc. sont simplement écrasés. Les abricots, pêches, prunes, oranges, citrons, grenades, etc. sont débarrassés de leurs écorces, pépins ou noyaux, puis pressés. Les coings, poires, pommes, etc. sont pelés, puis râpés. On laisse macérer la pulpe ; on la presse ensuite.

On agite d'abord ces sucs de fruits, on les laisse ensuite reposer au frais et couverts pendant un temps variable (de 12 à 48 heures et même davantage) pour qu'ils s'éclaircissent, enfin on les filtre.

La préparation des sirops doit s'effectuer en bassines de fer émaillées ou dans du bi-métal ; les bassines de cuivre étamées ou non ne doivent jamais être employées à cet usage : les premières changent la coloration des sirops, les secondes leur communiquent une saveur métallique.

Les sirops, complètement refroidis, doivent être mis dans des bouteilles parfaitement sèches, bouchées avec des bouchons secs de premier choix. On tiendra les bouteilles dans un endroit sombre, frais et aéré.

Sirop de pommes.

Prenez des pommes reinettes bien mûres, pelez-les, râpez-les, mettez la pulpe à macérer pendant 10 à 12 heures, pressez-la ensuite, recueillez le jus, laissez-le reposer au frais et couvert pendant 24 heures. Décantez-le, filtrez-le.

Pesez 1 200 à 1700 grammes de sucre par litre de jus de pommes, suivant que les fruits sont plus ou moins sucrés ; mettez-le dans une bassine avec le jus de pommes ; faites cuire, en écumant, pendant un quart d'heure environ, jusqu'au moment où le sirop est à la grande nappe ; passez-le ensuite au blanchet. Laissez refroidir.

On peut aromatiser le sirop de pommes avec de la cannelle.

Sirop de coings.

Prenez des coings jaunes bien mûrs, essuyez-les pour en enlever le duvet, pelez-les ou ne les pelez pas ; râpez-les jusqu'au cœur. Mettez la pulpe à macérer pendant 6 à 8 heures ; pressez-la ensuite. Laissez reposer le jus pendant 24 heures, décantez-le, filtrez-le.

Pesez 1 700 à 2 000 grammes de sucre par litre de jus et finissez la préparation comme il est dit pour le sirop de pommes.

Sirop d'abricots.

Choisissez des abricots de plein vent bien mûrs ; enlevez-en les noyaux ; passez les fruits au tamis ; pressez la pulpe ; ou bien faites fondre les abricots sur feu doux avec un peu d'eau, pressez-les. Recueillez le jus, laissez-le reposer pendant 15 à 20 heures au frais et couvert ; filtrez-le.

Mettez-le dans une bassine avec 1 kilogramme de sucre par litre de jus et cuisez jusqu'à ce que le sirop marque 32°. Passez-le au blanchet.

Laissez refroidir.

Sirop de cerises.

Prenez des cerises mûres à point, enlevez-en les queues et les noyaux. Ecrasez les fruits ; laissez reposer le tout au frais, en terrine couverte, pendant 24 heures, passez ensuite la pulpe au tamis en pressant, puis filtrez le jus à la chausse.

Pesez 1 700 à 2 000 grammes de sucre par litre de jus, mettez-le dans une bassine avec le jus de cerises et faites cuire jusqu'à la grande nappe en écumant soigneusement. Filtrez au blanchet.

Laissez refroidir.

On peut parfumer le sirop de cerises avec de la vanille ou de la cannelle.

Sirop de fraises.

Prenez de belles fraises des quatre saisons, épluchez-les. Pesez le double de leur poids de sucre en morceaux, mettez-le dans une bassine avec un tiers de son poids d'eau. Cuisez au grand soufflé. Jetez dedans les fraises, donnez quelques bouillons et versez de suite sur un blanchet.

Laissez refroidir.

Sirop de framboises.

On peut préparer le sirop de framboises comme le sirop de fraises ou le sirop de cerises.

Sirop de groseilles.

Égrappez des groseilles bien mûres, écrasez-les, exprimez-en le jus au travers d'un linge, ou faites-les crever sur feu doux et passez le jus au tamis en pressant. Laissez reposer le jus pendant 24 heures dans un endroit frais en terrine couverte ; filtrez-le ensuite.

Faites cuire du sucre, à raison de 2 kilogrammes de sucre par litre de jus, au grand boulé, écumez, ajoutez le jus de groseilles et achevez la cuisson, en écu-

mant bien, jusqu'à ce que le sirop soit à la grande nappe. Filtrez au blanchet.
Laissez refroidir.

Sirop de groseilles et de cerises.

Prenez 9 parties de groseilles pour 1 partie de cerises aigres; égrappez les groseilles; enlevez les noyaux et les queues des cerises. Écrasez les fruits à la main dans une terrine; tenez au frais à couvert pendant 24 heures, puis filtrez le jus à la chausse.

Pesez 2 kilogrammes de sucre en morceaux par litre de jus; mettez sucre et jus dans une bassine, laissez fondre, puis cuisez jusqu'à 32°. Passez de nouveau à la chausse et ajoutez 100 grammes de sirop de framboises par kilogramme de sirop de groseilles et de cerises.

Sirop de cassis.

On prépare le sirop de cassis comme le sirop de groseilles.

Sirop de mûres.

Prenez des mûres entières, écrasez-les, laissez-les fermenter pendant 24 heures, puis pressez le jus, filtrez-le.

Pesez 1 000 à 1 500 grammes de sucre par litre de jus suivant la douceur des fruits; mettez-le dans une bassine avec le jus de mûres et cuisez jusqu'à la nappe, en remuant et en écumant. Filtrez au blanchet.

Laissez refroidir.

Sirop d'oranges.

Prenez de belles oranges lourdes et mûres à point et des citrons, dans la proportion de 12 oranges pour 2 citrons; râpez les écorces des fruits à la râpe plate. Versez dessus un litre de sirop de sucre bouillant et laissez en contact pendant 48 heures au moins; filtrez le sirop au blanchet.

Pressez les oranges et les citrons au presse-citron; recueillez le jus; laissez-le reposer pendant 18 à 20 heures, à couvert. Filtrez-le.

Pesez 1 200 à 1 500 grammes de sucre par litre de jus ; faites-le cuire au perlé avec un peu d'eau : ajoutez le jus des fruits ; cuisez jusqu'à 32°. Passez le sirop au blanchet.

Réunissez les deux sirops ; mélangez bien ; laissez refroidir.

Sirop de mandarines.

Prenez de belles mandarines, parfumées et mûres à point ; enlevez les zestes ; écrasez la pulpe ; pressez-la dans un linge ; recueillez le jus ; laissez-le reposer à couvert : décantez-le.

Faites un sirop au perlé avec un peu d'eau et 1 200 grammes de sucre par litre de jus ; ajoutez le jus des mandarines et continuez la cuisson jusqu'à la nappe.

Versez le sirop bouillant sur plus ou moins de zeste de mandarines, au goût, et filtrez au blanchet.

Laissez refroidir.

Sirop de grenades.

Ouvrez des grenades bien mûres, sortez-en les grains. Mettez-les dans un poêlon sur le feu ; chauffez doucement. Lorsque les grains sont crevés, versez-les dans une serviette ; tordez fortement pour en extraire le jus. Laissez-le reposer au frais et couvert ; filtrez-le.

Prenez de 1 500 à 1700 grammes de sucre en morceaux par litre de jus, suivant qu'il est plus ou moins aigrelet ; faites-le cuire au grand soufflé avec un peu d'eau. Mettez dedans le jus de grenades et continuez la cuisson jusqu'à ce que le sirop pèse 35 ou 36°. Passez le sirop au blanchet.

Laissez-le refroidir.

Sirop d'ananas de conserve.

Prenez du jus d'ananas de conserve, même volume d'eau et 700 grammes de sucre par litre de jus d'ananas.

Faites cuire le sucre avec l'eau au grand boulé ; écumez bien, ajoutez le jus d'ananas et concentrez le tout jusqu'à la grande nappe.

On peut parfumer ce sirop, au goût, avec un peu de kirsch.

Sirop d'ananas frais.

Prenez de la pulpe d'ananas, ajoutez-y même poids d'alcool à 90° ; laissez macérer le tout pendant 10 jours. Filtrez.

Pelez un ananas mûr à point, passez la pulpe au tamis, laissez reposer le suc pendant plusieurs heures ; décantez le jus ; filtrez-le.

Pesez 1 500 à 1 700 grammes de sucre de canne par litre de jus ; mettez-le dans une bassine avec le jus d'ananas ; cuisez en écumant jusqu'à ce que le sirop soit à la grande nappe. Éloignez la bassine du feu, ajoutez au sirop plus ou moins d'alcoolature d'ananas, au goût, pour renforcer son parfum ; mélangez bien.

Mettez le sirop à l'étuve tiède et faites évaporer l'alcool en remuant. Filtrez à la chausse.

Sirop d'orgeat.

Prenez les éléments suivants, dans les proportions indiquées :

1 500 grammes de sucre en morceaux,
800 grammes d' eau,
250 grammes d' amandes douces,
125 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
75 grammes d' amandes amères,
15 grammes de gomme arabique pulvérisée.

Echaudez les amandes, mondez-les, mettez-les dans un mortier et pilez-les avec 375 grammes de sucre et 65 grammes d'eau, de façon à en faire une pâte que vous délayerez avec le reste de l'eau et que vous passerez ensuite à la serviette en tordant fortement. Ajoutez à l'émulsion d'amandes le reste du sucre et la gomme ; faites cuire doucement au bain-marie, entre 38 et 40° C.

Lorsque la préparation est à point, incorporez l'eau de fleurs d'oranger et filtrez au blanchet. Tenez toute la préparation à couvert pour éviter qu'il se forme une pellicule à la surface.

Sirop de pistaches.

On prépare le sirop de pistaches de la même manière que le sirop d'orgeat en remplaçant dans la préparation les amandes par un même poids de pistaches mondées.



GLACES, FROMAGES ET BISCUITS GLACÉS
MOUSSES ET BOMBES GLACÉES
PARFAITS
SOUFFLÉS ET PUDDINGS GLACÉS



GLACES

Les glaces sont des crèmes ou des sirops aromatisés congelés. On fait des glaces aux fruits, aux liqueurs, aux essences, aux amandes, aux pistaches, au pralin, au thé, au café, au chocolat, à la vanille, etc.

Le nombre des combinaisons pour glaces est considérable ; des volumes ont été publiés sur cette matière[1].

L'art du glacier réside dans la façon de varier la forme, la garniture, le parfum, la couleur, la consistance, le groupement des différents éléments qui constituent les édifices que son imagination enfante ; il consiste aussi dans la manière de les décorer afin de flatter, tout à la fois, l'œil et le palais.

Les glaces sont la clôture des dîners. Elles doivent toujours être préparées d'avance. Leur préparation comporte deux parties : la composition, le glaçage.



Les compositions pour crèmes glacées sont obtenues en mélangeant et en travaillant convenablement du sucre et des jaunes d'œufs, dans une casserole,

1. Je renvoie aux ouvrages spéciaux les lecteurs qui désirent approfondir la question.

jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène (en terme consacré : qu'elle fasse le ruban) ; on la délaye doucement ensuite avec du lait bouillant et on la fait épaissir sur feu doux, sans laisser bouillir, jusqu'à ce qu'elle masque bien la cuiller. On passe alors la crème et on la laisse refroidir en la remuant fréquemment.

Les proportions de sucre et de jaunes d'œufs pour une même quantité de lait varient suivant qu'on veut obtenir des glaces maigres ou des glaces grasses. Si l'on emploie peu de jaunes d'œufs et de sucre, on a des glaces maigres et fermes ; on a, au contraire, des glaces grasses et moelleuses en augmentant la quantité de ces deux éléments.

Une bonne composition moyenne pour crèmes glacées est la suivante :

350 grammes de sucre,
1 litre de lait,
10 jaunes d'œufs.

Les quantités extrêmes pour les crèmes glacées sont :

200 à 500 grammes de sucre,
1 litre de lait,
7 à 16 jaunes d'œufs.

En remplaçant tout ou partie du lait par de la crème fraîche ou même en incorporant à la composition glacée de la crème Chantilly, on obtiendra des glaces encore plus onctueuses.

On parfume les crèmes glacées par simple addition ou par infusion directe des parfums dans le lait.

Les crèmes glacées aux liqueurs sont obtenues en incorporant à la composition une certaine quantité de la liqueur choisie, quantité qui ne doit pas être inférieure à 100 grammes par litre de composition.



Les compositions pour sirops glacés sont faites avec du sirop de sucre à froid à 32° auquel on mélange la purée, le jus de fruits ou la liqueur. Elles pèsent de 18 à 30° au pèse-sirop. Le jus de citron fait toujours partie de la combinaison, en plus ou moins grande quantité suivant le plus ou moins d'acidité des fruits ou suivant la liqueur employée. On fait entrer du jus d'orange et du jus de citron dans les compositions de glaces aux fruits rouges ; cela exalte le parfum des fruits. On

additionne, parfois aussi, de crème fraîche les compositions aux fruits, lorsqu'elles sont prises.



Le glaçage peut être fait de deux façons.

1° Les compositions sont mises dans des moules et glacées directement ; c'est le procédé employé pour les glaces légères.

2° Les compositions sont d'abord congelées à la sorbétière[1], mises ensuite en moule et glacées définitivement. Les crèmes glacées et les sirops glacés sont obtenus de cette façon. Voici comment on procède : la sorbétière, vide, est mise dans un seau en bois contenant un mélange bien tassé de glace concassée, sel marin et salpêtre, dans les proportions de 10 kilogrammes de glace, 1 500 grammes de sel et 250 grammes de salpêtre, qui l'entoure jusqu'aux deux tiers de la hauteur seulement, afin d'éviter qu'il entre accidentellement, pendant le travail, de la glace salée dans la préparation. C'est ce qu'on appelle le *sanglage*. Lorsque l'appareil est bien refroidi, c'est-à-dire au bout d'un quart d'heure environ, on verse la composition dans la sorbétière qu'on met ensuite en mouvement, soit en la faisant tourner sur elle-même alternativement de droite et de gauche si on travaille à la main, soit à la manivelle si la sorbétière est mécanique. La composition doit être lisse, homogène, fine et moelleuse lorsqu'elle a été bien travaillée.

On peut dresser les glaces sortant de la sorbétière simplement en monticule sur une serviette couvrant un plat, ou dans des coupes. On peut aussi les mouler.

Lorsqu'on moule les glaces, on emploie pour cet usage des moules spéciaux fermant hermétiquement. On verse dedans la préparation qu'on tasse bien pour chasser l'air qui pourrait former des cavités dans la glace et lorsque les moules sont bien pleins, on lute leur fermeture avec du beurre afin d'éviter qu'il entre dedans de l'eau salée pendant le sanglage. Ces précautions prises, on met les moules dans le mélange réfrigérant, indiqué pour la sorbétière, qui doit les recouvrir complètement et où on les laisse pendant une heure pour les glaces ordinaires et deux heures au moins pour les glaces légères.

Pour servir, on lave d'abord le moule dans de l'eau froide au sortir de la glace, puis on le passe un instant dans de l'eau tiède, on démoule sur un plat couvert d'une serviette pliée et on sert aussitôt.

Voici deux exemples de glaces, l'un de crème glacée, l'autre de sirop glacé.

---

1. La sorbétière est un appareil comprenant une turbine et un ou deux malaxeurs tournant en sens inverse. La composition à glacer est versée dans l'appareil ; la rotation projette les particules liquides sur les parois, ce qui facilite leur congélation ; le ou les malaxeurs détachent au fur et à mesure la glace qui se forme et l'homogénéise.

Glace à la vanille.

La glace à la vanille est le type des crèmes glacées.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de crème,
450 grammes de sucre en poudre,
12 jaunes d'œufs,
1 gousse de vanille.

Chauffez la crème, au bain-marie, avec la vanille, de façon à la bien parfumer. Mélangez, en travaillant convenablement, le sucre et les jaunes d'œufs ; lorsque le mélange est bien lisse et qu'il fait le ruban, ajoutez par petites quantités la crème chaude. Faites épaissir en remuant, sur feu doux, puis refroidissez complètement la préparation. Versez-la ensuite dans une sorbétière, sanglez et laissez à la glace pendant deux heures ; ou moulez-la après l'avoir fait prendre à la sorbétière. Sanglez ensuite.

Glace aux fraises ou aux framboises.

La glace aux fraises ou aux framboises est le type des sirops glacés.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de purée de fraises ou de framboises,
750 grammes de sirop de sucre à froid à 32°,
3 oranges,
2 citrons.

Pressez les oranges et les citrons, ajoutez le jus obtenu à la purée de fraises ou de framboises et mélangez le tout avec le sirop de sucre. Versez la composition dans une sorbétière et sanglez pendant deux heures. Démoulez et servez comme à l'ordinaire.



On sert aussi des glaces panachées, de compositions et de couleurs différentes.

Après les avoir fait prendre isolément dans des sorbétières, on les dispose par couches horizontales ou concentriques dans un moule qu'on sangle pendant deux heures. On démoule et on sert.



On peut enfin présenter ces glaces panachées dressées côte à côte dans des coupes en cristal.



On garnit aussi des coupes avec des glaces additionnées de fruits frais ou parfumés avec une liqueur, entiers ou coupés en dés ; de fruits rafraîchis ; de fruits mi-sucre ; de compote ou de purée de fruits ; de crème fraîche ou de crème Chantilly.

FROMAGES GLACÉS

On nomme fromages glacés les crèmes glacées, moulées dans des moules à côtes. Ils sont généralement faits de deux glaces, de couleurs et de parfums différents, dressées verticalement dans le moule.

BISCUITS GLACÉS

Les biscuits glacés sont le résultat de la congélation d'une crème anglaise aromatisée, faite avec 12 jaunes d'œufs, 500 grammes de sucre et 1 litre de lait, passée et refroidie en la vannant, puis rendue mousseuse avec le fouet ; ou de la même composition additionnée de crème fouettée.

On fait aussi les biscuits glacés en mélangeant sur feu doux du sucre et des jaunes d'œufs dans les mêmes proportions que ci-dessus jusqu'à ce que le mélange soit ferme et fasse le ruban. On fouette ensuite le mélange jusqu'à ce qu'il soit complètement froid, puis on y ajoute 250 grammes de meringue italienne et 800 grammes de crème fouettée.

On moule les biscuits glacés dans des moules rectangulaires spéciaux munis de deux couvercles, l'un faisant le fond, l'autre le dessus. Le milieu du moule et chacun des couvercles reçoit une composition différente. On fait glacer, puis on démoule ces sortes de briquettes présentant trois teintes ou trois couches de glaces différentes. On coupe ces briquettes en tranches perpendiculairement à leur grand axe. On place ces morceaux dans des caisses en papier et on les tient dans un rafraîchissoir garni de glace jusqu'au moment de servir.

On fait des biscuits glacés à tous parfums.

Exemples :

1° Biscuit kirsch, marron, pistache.

Mouler le milieu en composition aux marrons, l'un des couvercles en composition aux pistaches, l'autre en composition au kirsch.

2° Biscuit fraise, praliné, abricot.

Mouler le milieu en praliné, l'un des couvercles en composition aux fraises, l'autre en composition aux abricots.

MOUSSES GLACÉES

Les mousses glacées sont des glaces qui ont beaucoup d'analogie avec les biscuits glacés. Elles renferment toujours de la crème fouettée. Les compositions pour mousses sont faites à base de crème anglaise ou à base de sirop de sucre.

On fait des mousses aux fruits, aux liqueurs, aux noix fraîches, au café, au chocolat, à la vanille, etc.

Lorsqu'on prépare des mousses à la crème anglaise, la composition comporte généralement :

500 grammes de sucre,
400 grammes de crème fouettée,
1/2 litre de lait,
16 jaunes d'œufs frais.

Quand la composition est refroidie, on y ajoute le parfum.

On peut faire à la crème anglaise des mousses aux fruits ; cependant, il vaut mieux les préparer au sirop de sucre à 35°.

Voici quelques formules de mousses.

Mousse à la vanille glacée.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre,
400 grammes de crème fouettée,
1/2 litre de lait,
16 jaunes d'œufs frais,
vanille.

Préparez une crème anglaise avec le sucre, le lait, les jaunes d'œufs et la vanille ; refroidissez-la en la vannant, puis incorporez-la à la crème fouettée.

Emplissez avec la composition 12 petites caisses en papier blanc et mettez à la glacière pendant quatre heures.

Mousse à la chartreuse glacée.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre,
400 grammes de crème fouettée,
100 grammes de chartreuse verte,
1/2 litre de lait,
16 jaunes d'œufs frais.

Préparez la crème anglaise, refroidissez-la comme il est dit ci-dessus, puis incorporez-la ainsi que la chartreuse à la crème fouettée.

Mettez la composition en petits moules foncés de papier blanc et sanglez pendant trois heures.

Mousse au café glacée

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre,
400 grammes de crème fouettée,
250 grammes d' essence de café,
150 grammes de beurre,
16 jaunes d'œufs frais.

Triturez et mélangez bien sur feu doux sucre et jaunes d'œufs ; lorsque la préparation fait le ruban, ajoutez l'essence de café, chauffez encore pendant quelques instants, passez ensuite à l'étamine. Montez alors la composition avec le beurre, refroidissez-la en la remuant, puis incorporez-la à la crème fouettée.

Emplissez avec cette mousse 12 petites caisses et mettez-les à glacer pendant quatre heures.

Mousse au chocolat glacée.

Pour douze personnes prenez :

800 grammes de crème fouettée,
350 grammes de chocolat,
250 grammes de sucre en poudre,
200 grammes d' eau.

Mettez dans une casserole le chocolat et l'eau, laissez fondre à petit feu, puis ajoutez le sucre et réduisez le mélange pendant un quart d'heure environ, à feu doux, en remuant constamment avec une cuiller en bois.

Lorsque cette préparation est refroidie, incorporez-la à la crème fouettée de manière que la crème reste ferme.

Emplissez des caisses ou des moules avec cette mousse et faites-la glacer pendant trois à quatre heures,

Mousse aux fraises glacée.

Pour douze personnes prenez :

800 grammes de crème fouettée,
1/2 litre de sirop de sucre à froid, à 35°,
1/2 litre de purée de fraises.

Mélangez ensemble sirop de sucre et purée de fraises, puis incorporez le mélange à la crème fouettée.

Emplissez 12 petits moules foncés de papier blanc avec la composition et sanglez fortement pendant trois heures.

BOMBES GLACÉES

Les bombes glacées sont des glaces composées, constituées par une enveloppe généralement mince de glace simple et un remplissage plus ou moins moelleux de composition de bombe.

Anciennement, on moulait les bombes en moules sphériques, d'où leur nom ; aujourd'hui, on les fait dans des moules tronconiques unis à sommet arrondi.

Les compositions pour bombes sont faites avec 32 jaunes d'œufs pour un litre de sirop à 28°.

On monte le mélange au fouet sur feu doux ; lorsqu'il est bien homogène, on le retire du feu, on le passe, on le met sur glace et on continue à le fouetter jusqu'à complet refroidissement. On le parfume ensuite, puis on y ajoute 1 200 grammes de crème fouettée très ferme.

Pour mouler les bombes, on commence par chemiser le fond et les parois du moule d'une enveloppe assez mince faite d'une composition de glace ordinaire choisie, prise à la sorbétière; puis l'intérieur est rempli avec une composition de bombe parfumée au goût, ou avec une mousse. On couvre avec un rond de papier blanc, on ferme hermétiquement le moule et on le sangle fortement pendant deux heures au moins.

Au moment de servir, on démoule la bombe sur un bloc de glace ou sur une serviette pliée posée dans un plat.

On fait des bombes à tous parfums de crèmes et de sirops glacés ; on les garnit de marmelades ou de fruits coupés en dés ou émincés ; enfin on les décore.

Voici quelques exemples de bombes glacées.

1° Bombe chemisée de glace aux cerises, intérieur composition de bombe au marasquin ou au kirsch ;

2° Bombe chemisée de glace à la vanille, intérieur composition de bombe à la fraise ;

3° Bombe chemisée de glace aux pêches, intérieur crème Chantilly additionnée de groseilles de Bar ou de framboises ;

4° Bombe chemisée de glace aux amandes ou aux noisettes, intérieur composition de bombe au chocolat ;

5° Bombe chemisée de glace au café, intérieur composition de bombe à l'eau-de-vie de Châteauneuf-du-Pape ;

6° Bombe chemisée de glace au citron ou à l'orange, intérieur composition de mousse aux fraises ;

7° Bombe chemisée de glace aux abricots, intérieur composition de bombe pralinée. Après démoulage, décorer avec des cerises confites ;

8° Bombe chemisée de glace aux framboises, intérieur composition de bombe au champagne. Après démoulage, décorer avec de la meringue italienne et des dés d'ananas ;

9° Bombe chemisée de glace au curaçao ou au kummel, intérieur composition de bombe aux prunes Reine-Claude ou aux mirabelles ;

10° Bombe chemisée de glace aux pistaches, intérieur composition de bombe à la chartreuse :

11° Bombe chemisée de glace à la grenadine, intérieur composition de bombe aux poires ;

12° Bombe chemisée de glace pralinée, intérieur composition de mousse à l'anisette.

PARFAITS

Les parfaits sont des glaces, non chemisées, à un seul parfum.

Autrefois, le nom de parfait était réservé exclusivement à la mousse au café glacée en moule. Aujourd'hui, on fait des parfaits à tous les parfums : parfaits pralinés ; parfaits à la vanille, au chocolat, aux liqueurs, aux spiritueux, etc.

Les compositions pour parfaits sont préparées avec 32 jaunes d'œufs pour un litre de sirop froid à 28°, qu'on fait prendre sur feu doux comme une crème anglaise. On passe le mélange à l'étamine et on le refroidit en le fouettant sur glace. Lorsqu'il est complètement froid, on y ajoute le parfum choisi et 400 grammes de crème fouettée bien ferme.

On moule les compositions dans des moules à parfait et on sangle fortement pendant deux à trois heures.

SOUFFLÉS GLACES

Les soufflés glacés sont des glaces préparées de manière à donner l'apparence de soufflés.

Les compositions pour soufflés glacés sont de deux sortes. Pour les soufflés à parfums tels que vanille, pistache, praliné, chocolat, café, liqueurs, etc., on emploie la mousse à la crème ; pour les soufflés aux fruits, on prend une pâte à meringue obtenue en mélangeant 10 blancs d'œufs frais battus en neige avec 500 grammes de sucre cuit au soufflé. Lorsque le mélange est refroidi, on y ajoute un demi-litre de purée de fruits et un parfum assorti, puis 400 grammes de crème fouettée bien ferme.

Soufflé aux mirabelles, glacé.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre,
400 grammes de crème fouettée,
60 grammes de kirsch,
50 grammes de curaçao,
1/2 litre de purée de mirabelles,
10 blancs d'œufs frais.

Préparez la meringue. Lorsqu'elle est froide, ajoutez-y la purée de mirabelles, le kirsch, le curaçao et enfin la crème fouettée.

Prenez un moule à soufflé ordinaire, entourez-le d'une bande de papier blanc dépassant de plusieurs centimètres le bord du moule, versez dedans la préparation qui doit déborder un peu le moule, et mettez à la glacière fortement sanglée.

Au moment de servir, enlevez délicatement la bande de papier blanc ; la composition doit donner l'illusion d'avoir monté comme un soufflé dans le moule.

Dressez le soufflé sur une serviette ou sur un bloc de glace.

Au lieu de mouler la préparation dans une grande timbale à soufflé, on peut la mouler dans autant de petites caisses qu'il y a de convives.

Les combinaisons de soufflés glacés sont très nombreuses.

PUDDINGS GLACÉS

Les puddings glacés sont plutôt des entremets que des glaces. Les appareils bavarois entrent souvent dans leur composition ; mais on fait aussi des puddings glacés à d'autres préparations.

En voici deux formules :

1° Chemisez une bombe de glace pralinée, emplissez le moule avec une composition de bombe à la chartreuse et une composition de bombe aux poires disposées par couches alternées, séparées par des gaufrettes très fines ou des oublies, finissez le remplissage avec de la glace pralinée, fermez hermétiquement le moule et sanglez-le pendant deux à trois heures.

Démoulez et servez en envoyant en même temps mais à part du sirop à l'abricot, glacé.

2° Foncez un moule à charlotte avec des biscuits à la cuiller émincés, ou avec des tranches minces de brioche mousseline, en les serrant bien ; aspergez-les fortement de curaçao, emplissez le moule avec des couches alternées de quartiers de mandarines épépinés et pelés à vif, de rondelles de bananes trempées dans du curaçao et de croissants fins de pommes pochés au sirop vanillé, séparées par un semis de macarons écrasés. Noyez le tout avec une composition de bombe au kirsch. Mettez à la glace pendant trois heures.

Démoulez et servez. Envoyez à part un sirop à la mandarine, glacé.



SORBETS, PUNCHS GLACÉS
GRANITÉS, MARQUISES, SPOOMS

SORBETS

Les sorbets, très en faveur chez les Orientaux, notamment chez les Persans, sont des boissons présentées sous la forme de glaces légères, mousseuses, peu congelées. Ils doivent peser 15 à 17° au pèse-sirop. On les sert en France, dans les repas de cérémonie, entre le premier et le second service, avant le rôti.

A l'origine, les sorbets étaient préparés sans blanc d'œuf, ce qui les distinguait des punchs. Aujourd'hui, on y fait entrer de la pâte à meringue, meringue italienne de préférence, ou de la crème Chantilly.

On fait des sorbets aux jus de fruits, rarement aux purées, et aux sirops de fruits : ananas, abricots, cerises, fraises, framboises, groseilles, pêches, oranges, citrons, etc. ; aux liqueurs : anisette, chartreuse, curaçao, cognac, crème de menthe, marasquin, kirsch, rhum, etc. ; aux vins liquoreux : xérès, madère, malaga, marsala, muscat, porto, samos, zucco, etc. ; aux vins blancs secs : champagne, chablis, constance, sauternes, vin du Rhin, etc. ; à d'autres parfums : vanille, ambre, rose, violette, etc.

Les sorbets doivent toujours contenir du jus de citron et souvent du jus d'orange, en quantité variable suivant le degré d'acidité des fruits ou la nature des vins employés.

Sorbet à l'abricot.

Pour douze personnes prenez :

600 grammes de jus d'abricots bien mûrs, pressés et passés au tamis fin,
60 grammes de kirsch,
50 grammes de curaçao,
2 citrons,
2 blancs de meringue italienne,
sirop de sucre à froid, à 22°.

Pressez les citrons, recueillez-en le jus, ajoutez-le au jus d'abricots, puis incorporez au mélange du sirop de sucre en telle quantité que la composition pèse 15° au saccharimètre. Mettez cette composition dans une sorbétière tenue dans de la glace pilée additionnée de sel gris et de salpêtre ; actionnez l'instrument sans travailler autrement. Lorsque la masse est devenue assez ferme, mélangez-y la meringue italienne, le kirsch et le curaçao.

Prenez la composition glacée avec une cuiller, dressez-la en pyramide dans des verres à sorbet ou, à défaut, dans des verres à vins fins.

Sorbet aux cerises.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de jus de cerises pressées et passées au tamis,
200 grammes de marasquin de Zara,
35 grammes de liqueur de noyaux,
2 blancs de meringue italienne,
1 petit citron,
sirop de sucre à froid, à 22°.

Mélangez le jus de cerises, le jus de citron et du sirop de sucre de manière à avoir une composition pesant 15° au pèse-sirop ; glacez-la à la sorbétière, puis incorporez-y la meringue italienne, les deux tiers du marasquin et la liqueur de noyaux.

Dressez en pyramide la composition glacée dans des verres à sorbet et, avant de servir, versez dans chaque verre un peu du reste du marasquin.



Tous les sorbets à base de fruits frais pourront être préparés dans le même esprit.

Lorsqu'on n'a pas de fruits frais, on peut faire des sorbets avec des sirops de fruits.

Sorbet au kirsch.

Pour douze personnes prenez :

120 grammes de kirsch de la Forêt-Noire,
1 litre de sirop de sucre à 19°,
2 citrons,
2 oranges,
2 blancs de meringue italienne.

Pressez citrons et oranges, ajoutez le jus au sirop de sucre, faites glacer à la sorbétière. Au dernier moment, incorporez à la composition la meringue italienne et le kirsch.

Servez dans des verres à sorbet.



Tous les sorbets aux liqueurs pourront être préparés d'une façon analogue.

Sorbet au vin de Samos.

Pour douze personnes prenez :

1 bouteille de samos,
2 citrons,
2 oranges,
2 blancs de meringue italienne,
sirop de sucre à froid à 20°.

Pressez citrons et oranges, mélangez le jus obtenu avec le vin de Samos et du sirop de sucre de façon à amener la composition à 15° ou 16° au pèse-sirop. Faites prendre à la sorbétière, puis incorporez à la masse molle la meringue italienne.

Dressez dans des verres à sorbet et, au moment de servir, arrosez le tour de chaque pyramide avec un peu de samos.



Tous les sorbets aux vins liquoreux, aux vins blancs secs ou mousseux seront apprêtés pareillement, en prenant soin toutefois d'augmenter ou de diminuer la dose du jus de citron en raison de la nature des vins employés.

PUNCHS GLACÉS

Les punchs glacés sont des sorbets dans la composition desquels entrent au moins plusieurs des cinq éléments constitutifs du punch primitif : le thé, le rhum, le sucre, le citron et la cannelle. Ce sont des boissons mousseuses très alcoolisées.

Voici un exemple de punch glacé.

Pour douze personnes prenez :

450 grammes de champagne sec,
200 grammes de rhum (tafia pur vieilli en fût),
200 grammes de sucre,
100 grammes d' infusion de thé noir de Chine,
2 blancs de meringue italienne,
2 citrons,
1 orange,
sirop de sucre à froid, à 22°.

Faites cuire le sucre au boulé.

Pressez citrons et orange, versez le jus dans le sirop, ajoutez plus ou moins de zeste des deux fruits ; laissez en contact pendant deux heures. Retirez les zestes.

Mettez, dans le sirop parfumé, le vin de Champagne, l'infusion de thé, du sirop de sucre à froid en telle proportion que la composition arrive à peser 17° à 18° au pèse-sirop. Faites glacer à la sorbétière en tenant la composition un peu ferme, puis incorporez-y la meringue italienne ; mélangez bien. Au dernier moment, ajoutez le rhum par très petites quantités en travaillant bien à la houlette.

Dressez comme les sorbets.

GRANITÉS

Les granités sont des sorbets qui ont pour base des sirops au jus de fruits ne pesant pas plus de 14°. Ils ne contiennent pas de meringue. On ne les travaille pas en les glaçant et ils forment, une fois pris, une masse plus ou moins granuleuse.

MARQUISES

Les marquises sont des sortes de granités dont la composition est faite surtout avec des fraises, de l'ananas et du kirsch.

Au moment de servir, on ajoute à ces sorbets de la crème Chantilly très ferme.

SPOOMS

Les spooms sont des sorbets aromatisés le plus souvent avec des vins liquoreux et dans lesquels la proportion de meringue italienne est double de celle contenue dans les autres sorbets, ce qui les rend plus légers et plus mousseux.

On les dresse dans des verres comme les autres sorbets.



On fait aussi des spooms au jus de fruits.



Le café. Le thé
Les liqueurs

Le café. Le thé
Les liqueurs



Le café.

Le café, originaire de l'Orient, fut introduit en Europe au xvii[e] siècle.

On le prépare de trois façons principales : à l'orientale, à l'europénne, à la brésilienne.



En Orient, lorsqu'on veut préparer du café, on fait bouillir de l'eau dans un appareil en cuivre de forme bitronconique muni d'un long manche, dont les deux bases larges forment l'ouverture et le fond, on verse dedans du café, préalablement grillé à la couleur marron clair et moulu en poudre presque impalpable, en proportion avec le degré de force qu'on veut donner à l'infusion, et on ajoute plus ou moins de sucre en poudre; par exemple 25 grammes de café et 25 grammes de sucre pour 200 grammes d'eau. Bientôt le mélange devient mousseux et se soulève, on retire l'appareil du feu, la mousse tombe ; on remet l'appareil sur le feu, la mousse se reproduit ; on la fait tomber encore et on recommence l'opération une troisième fois. On précipite ensuite le marc au fond par l'addition d'une cuillerée à café d'eau froide, puis on verse le liquide dans les tasses.

Le café à l'orientale, bien que clarifié, n'est cependant pas limpide ; quoi qu'il en soit, il est très agréable au goût et beaucoup moins excitant que le café à l'européenne.



La préparation du café à l'européenne demande des soins particuliers. Peu de personnes savent bien le faire. Brillat-Savarin écrivait en 1825 que, après avoir essayé tous les procédés employés de son temps, il s'était arrêté à celui qui consiste à faire passer de l'eau bouillante sur du café, puis à reprendre cette première infusion et la faire repasser un certain nombre de fois sur le marc, en la faisant bouillir chaque fois. Il assurait qu'en opérant ainsi, il obtenait un café aussi bon que possible ! Il existe encore des appareils basés sur ce principe.

Il y a de cela une vingtaine d'années, dans un de mes voyages, j'ai vu apprêter le café de la manière suivante : on commençait par carboniser les grains de café (j'emploie à dessein le mot carboniser, car le café était littéralement transformé en charbon), puis les grains carbonisés étaient mis tout entiers dans de l'eau qu'on faisait bouillir jusqu'à ce qu'elle ait pris une coloration foncée, et plus la mixture était noire meilleure on la trouvait. A la vérité, pour tout dire, cela se passait dans un pays où les huîtres sont d'autant plus estimées qu'elles sont plus grosses !

La préparation du café n'est pourtant pas très compliquée ; il suffit de raisonner les différents temps de l'opération : 1° choix du café ; 2° torréfaction des grains ; 3° mouture ; 4° infusion du café moulu. Je vais les passer en revue.

1° *Choix du café.* — Les variétés de café sont très nombreuses ; beaucoup d'entre elles sont bonnes et elles ont chacune leur note propre comme couleur, comme parfum, comme propriétés excitantes. Aussi, pour réunir le plus possible de qualités dans l'infusion, il est bon d'employer un mélange, et celui d'un tiers de moka, un tiers de bourbon, un tiers de martinique est excellent.

2° *Torréfaction.* — La torréfaction, qui a pour but de provoquer la manifestation des huiles aromatiques essentielles que renferment les grains de café, ne présente aucune difficulté ; elle ne demande que du soin.

Lorsqu'on emploie un mélange de cafés de grosseurs différentes, comme celui que je viens d'indiquer, il est essentiel de faire griller chaque qualité à part, sans quoi l'une risquerait d'être brûlée quand l'autre ne serait pas encore torréfiée à point ; l'opération doit être arrêtée lorsque les grains, colorés en marron foncé, suintent et dégagent leur huile.

La torréfaction doit précéder immédiatement la mouture.

3° *Mouture.* — On a beaucoup discuté autrefois sur les avantages qui résulteraient du bocardage des grains, par rapport au broyage au moulin. En réalité, ce qui importe c'est le degré de finesse de la poudre : plus la poudre est fine, plus nombreux sont les contacts avec l'eau dans l'opération de l'infusion.

La mouture doit précéder immédiatement l'infusion.

4° *Infusion.* — L'infusion doit être faite dans des appareils absolument inattaquables, de façon qu'elle ne prenne aucun goût étranger ; les cafetières en terre vernissée, en porcelaine, en argent, etc., sont incontestablement celles qui remplissent le mieux cette condition.

Une cafetière se compose de deux parties : la partie supérieure, cylindrique, munie d'un couvercle, terminée en bas par un filtre, reçoit la poudre de café ; la partie inférieure reçoit l'infusion.

Les trous du filtre doivent être d'autant plus petits et d'autant plus nombreux que le café est moulu plus fin et le diamètre des trous doit naturellement être inférieur à celui des grains de poudre.

La colonne de café doit être aussi homogène que possible afin d'éviter les fissures par lesquelles l'eau passerait trop vite, et son tassement ne doit pas être exagéré. On arrive à ce résultat en commençant par imbiber la poudre mise dans la cafetière avec un peu d'eau chaude, qui fait gonfler la masse et l'homogénéise.

La hauteur du café dans la cafetière n'est pas indifférente. Si elle est trop petite, l'infusion ne sera pas suffisamment aromatisée après un seul passage quelle que soit la quantité de café employée, et le procédé qui consiste à repasser plusieurs fois l'infusion en la faisant bouillir à chaque passage, comme le préconisait Brillat-Savarin, est absolument condamnable, car chaque ébullition fait évaporer une certaine quantité d'essences volatiles. Si la hauteur du café est trop grande, le liquide arrive refroidi dans les parties inférieures de la colonne qui sont alors mal utilisées.

Étant donné un certain tassement de la poudre, il y a toujours une hauteur optima qu'il convient de déterminer expérimentalement. Pour un tassement que je qualifierai de moyen, faute d'un terme plus précis, j'ai trouvé que la hauteur la meilleure est d'environ 8 centimètres ; en l'adoptant, j'ai toujours obtenu une infusion très aromatisée et le marc était sensiblement épuisé. Aussi, quel que soit le nombre des tasses à préparer, la hauteur de la colonne doit toujours être la même, seul le diamètre de la cafetière doit varier. C'est là un principe fondamental.

Combien de café convient-il d'employer par tasse ? Cela dépend évidemment de la nature du café et du degré de force que l'on désire donner à l'infusion. Avec le mélange ci-dessus indiqué, j'estime que pour avoir du bon café, très fort, il faut 20 grammes de café torréfié par tasse.

L'équation qui donnera le diamètre D convenable pour le réservoir cylindrique d'une cafetière destinée à faire un certain nombre n de tasses est la suivante :

$$\frac{H\Delta\pi D^2}{4} = 20\,n$$

dans laquelle H représente la hauteur optima exprimée en centimètres pour une densité Δ, ces deux éléments devant être déterminés expérimentalement.

D'où le diamètre exprimé en centimètres

$$D = \sqrt{\frac{80\,n}{H\Delta\pi}}.$$

Quant à la hauteur du récipient cylindrique, il suffit qu'elle soit de quelques centimètres supérieure à H pour tenir compte du foisonnement.

Si l'on ne veut pas s'astreindre à faire fabriquer une gamme de cafetières correspondant exactement aux données théoriques, il est bon de choisir au moins des cafetières du commerce dont les diamètres soient voisins de ceux qui résulteraient de l'application de la formule.

L'eau servant à l'infusion doit être aussi pure que possible et à une température voisine de 100°, de façon à dissoudre le maximum d'aromes, mais légèrement au-dessous, car les huiles essentielles sont assez volatiles et à 100° il s'en évaporerait une grande partie. En pratique, il convient d'employer de l'eau bouillante et de la verser sur le café, petit à petit, par cuillerées à bouche ; au contact du café, sa température baisse immédiatement de quelques degrés.

En résumé, torréfiez et moulez fin le café au moment de vous en servir ; ayez une cafetière de dimensions adéquates au nombre de tasses que vous voulez préparer ; tassez la poudre uniformément ; commencez par l'humecter d'eau chaude puis versez l'eau bouillante destinée à l'infusion par très petites quantités.

Le récipient qui reçoit l'infusion doit être tenu au bain-marie presque bouillant ; de la sorte, le café restera très chaud sans atteindre 100°, ce qui convient.



Dans la préparation du café à la brésilienne, les grains sont moulus aussi fin que possible, puis la poudre est délayée avec un peu d'eau bouillante et la bouillie obtenue est mise dans une chausse en coton, à mailles très serrées. On verse ensuite, petit à petit, sur cette bouillie la quantité d'eau bouillante en rapport avec la quantité de café et le nombre de tasses qu'on veut avoir (100 grammes de café pour 1 litre d'eau).

Avant d'employer une chausse pour la première fois, il est bon de la faire tremper pendant quelque temps dans de l'eau bouillante, pour lui enlever son odeur et son goût.



Pour préparer du café à la crème, on pourra employer l'une quelconque de ces méthodes. Au lieu d'eau, on prendra du lait pour faire l'infusion et, pour finir, on ajoutera de la crème à volonté.

Le café à la crème apprêté de la sorte est meilleur que celui que l'on obtient en mouillant de lait ou de crème du café noir à l'eau.

Le café à la viennoise est une crème au café garnie de crème fouettée.



Le café est stimulant et tonique ; mais ses effets varient un peu avec les climats. D'une façon générale, on peut dire que le café, pris même en grande quantité, ne produit généralement aucun inconvénient dans les pays chauds, surtout lorsqu'il est préparé à la mode orientale. Dans nos climats, au contraire, ce n'est qu'à la condition d'en prendre à dose modérée que ses effets sont salutaires ; à forte dose, il produit chez beaucoup de personnes une excitation nerveuse pouvant amener de l'insomnie et déterminer même, à la longue, des troubles circulatoires. Il est donc bon de ne pas en abuser.

Le thé.

Le thé, introduit en Europe dans la seconde moitié du XVII[e] siècle, ne fut guère employé en France pendant longtemps que comme tisane ; mais depuis 1870 son usage s'est répandu. Cependant, beaucoup de personnes ne savent pas le préparer.

On peut diviser les thés en deux grandes classes : les thés noirs et les thés verts. Les premiers sont fermentés et moins âcres que les seconds.

Il est impossible de dire quels sont les meilleurs thés ; c'est une question de goût. Les espèces, les variétés et les mélanges de thés sont nombreux ; les thés noirs de la Chine sont incontestablement les plus agréables et l'on obtient un très bon mélange avec 50 pour 100 de Sou-Chong de 1[re] qualité et 50 pour 100 de Pé-Kao orange.

La quantité de thé à employer dépend naturellement de la force qu'on désire donner à l'infusion. Beaucoup de personnes confondent la force avec la coloration. La force du thé dépend exclusivement du pourcentage des alcaloïdes dissous, et l'intensité de la coloration dépend de la durée de l'infusion. Forte ou légère, l'infusion est d'autant meilleure et hygiénique que sa couleur est plus claire. En réduisant la durée de l'infusion, on obtient une boisson à la fois peu colorée et peu chargée en tannin. Or, le tannin a une action défavorable sur l'estomac.

Pour faire avec le mélange indiqué du bon thé de force moyenne, 10 grammes suffisent pour un litre. En ce qui concerne la préparation de l'infusion, prenez de préférence une théière en porcelaine ou en argent, chauffez-la, versez dedans la quantité de thé, nettoyé par un lavage rapide, correspondant à la quantité de

breuvage que vous voulez faire, versez dessus de l'eau[1] bouillante, agitez avec une cuiller, couvrez la théière, laissez infuser pendant une minute, au maximum, et servez immédiatement, en passant la boisson au travers d'une passoire.



Il existe actuellement dans le commerce des théières à compartiment spécial destiné à recevoir le thé, qui permettent de ne le laisser en contact avec l'eau que le temps strictement nécessaire à l'infusion.



Pour la préparation du thé au lait ou à la crème, on peut prolonger un peu l'infusion, l'âcreté du breuvage étant atténuée par le lait ou par la crème. On peut aussi employer pour cet usage des thés autres que les thés noirs de Chine, par exemple des thés noirs de Ceylan.



Enfin, en variant la qualité et la quantité du thé et en le faisant infuser directement dans du lait, on obtient du lait aromatisé qu'il est facile de doser au goût de chacun.



Comme le café, le thé, pris à doses modérées, stimule les fonctions cérébrales ; il rend l'intelligence plus vive et plus lucide ; il active la circulation et les sécrétions. A doses élevées, il provoque de l'agitation et de l'insomnie.

---

1. J'ai déjà noté, pp. 199 et 1014, l'avantage que l'on a à employer de l'eau aussi pure que possible. Cet avantage est maximum quand il s'agit de substances possédant un arome aussi subtil que celui du thé. A qualité égale de thé, on obtiendra l'infusion la plus agréable et la meilleure avec de l'eau distillée.

Disons un mot du *samovar*, que certaines personnes croient indispensable pour faire du bon thé.

Cet appareil, qui consiste en une chaudière verticale tubulaire, en cuivre, à foyer central, sert en Russie à la production de l'eau bouillante destinée à l'infusion ; il ne présente qu'un seul avantage, dû à la position du robinet de prise placé à une certaine hauteur au-dessus du fond, celui d'épurer les eaux employées qui, dans le pays, sont fréquemment troubles. Dans tout autre cas, il est absolument inutile. Il est du reste toujours mauvais de l'employer dans les appartements autrement que sous une hotte de cheminée, car il dégage dans l'atmosphère quantité d'oxyde de carbone.

Les liqueurs.

A la fin de tout repas bien ordonné, on a l'habitude d'offrir des liqueurs, après le café. Les hygiénistes sévères s'élèvent contre cet usage ; mais, s'il est incontestable que l'abus des liqueurs est funeste à la santé, il me paraît également certain qu'elles ne présentent aucun danger tout en procurant du plaisir, à la condition de n'en pas prendre trop souvent et de n'en absorber qu'à dose modérée. Or, je prétends que le volume d'un dé à coudre de liqueur suffit amplement si l'on sait en tirer parti, et, dans ces conditions, je ne crois pas sans intérêt de dire un mot sur la meilleure manière de les goûter.

Et d'abord, quelles sont les meilleures liqueurs ?

Comme liqueurs fortes, rien ne vaut assurément les vieilles fines champagnes, malheureusement assez rares et très coûteuses ; à leur défaut, les vieux armagnacs authentiques, beaucoup plus abordables comme prix, sont très recommandables. Mais, à toute eau-de-vie tripatouillée, quelque étoilée qu'elle soit, de quelque titre pompeux qu'on la décore, je préfère de beaucoup des alcools inférieurs, tels les alcools de fruits, les rhums, l'hydromel et même de vulgaires alcools de grains, comme le whisky, à condition qu'ils soient légitimes et d'âge canonique.

Pour les liqueurs douces, le premier rang appartient à mon avis aux vieilles chartreuses qui, hélas ! tendent à disparaître. A leur place, nous devons nous contenter d'anisettes et de curaçaos de bonnes marques.

Mais quelle que soit la liqueur préférée, il importe d'en obtenir le meilleur rendement, étant donné qu'il convient d'en réduire au minimum la quantité. Pour arriver à ce résultat, les différents sens compétents : la vue, l'odorat et le goût doivent être mis à contribution.

La couleur d'une liqueur n'est assurément qu'une qualité secondaire et facile à obtenir : cependant, elle dispose bien l'amateur, et, pour ce motif, j'estime qu'il convient de servir toujours les liqueurs, comme tous les liquides à boire, du reste, dans des verres minces et incolores.

Passons à l'odorat. Toutes les liqueurs, et en particulier les liqueurs fortes, doivent être portées à une température convenable pour dégager leurs parfums. Les petits verres dont on se sert habituellement sont mal conçus et il est infiniment préférable de prendre des verres en forme de tulipe, d'une contenance beaucoup plus grande, tels que ceux qu'emploient, à bon escient, les dégustateurs de profession. Leur contenu est facile à chauffer convenablement au contact de la paume de la main ; de plus, en imprimant au verre un mouvement giratoire, on favorise le dégagement des effluves parfumés, qu'il ne reste plus qu'à aspirer. C'est là, du

reste, une épreuve à laquelle ne saurait résister aucune liqueur frelatée ; aussi, à ce point de vue seul, l'emploi des verres en tulipe mérite de se généraliser.

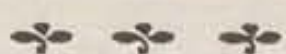
Toute bonne liqueur doit réjouir l'odorat avant de flatter le palais. Une fois que les organes olfactifs sont bien imprégnés des aromes, mais alors seulement, goûtez la liqueur. Voici le modus operandi que je recommande. Portez le verre à vos lèvres, laissez tomber quelques gouttes de son contenu sur le plancher de votre bouche, sous la langue, à la base du frein, fermez les yeux, tâchez de vous abstraire et attendez. Vous n'attendrez pas longtemps : une salivation abondante se produira bientôt, deux courants de salive parfumée s'élèveront en bouillonnant des deux côtés de votre bouche et empliront vos joues ; laissez-les aller à la rencontre l'un de l'autre ; lorsqu'ils seront réunis, masquant complètement votre langue, soulevez-en la pointe vers le palais et avalez lentement.

Le contenu d'un dé à coudre, pris ainsi en plusieurs fois, suffira pour procurer, sans pouvoir nuire, tout le plaisir qu'une bonne liqueur est capable de donner.



Quelques boissons

Quelques boissons



On sert fréquemment, dans les réunions en dehors des repas, des boissons froides ou chaudes, rafraîchissantes ou réconfortantes.

Les boissons rafraîchissantes, orangeades, citronnades, limonades, eaux de fruits doivent être peu sucrées et ne pas marquer plus de 9° au pèse-sirop.

Les boissons réconfortantes sont souvent plus ou moins alcoolisées. Beaucoup de boissons étrangères le sont avec excès. On trouvera ici un certain nombre de formules de ces boissons dans lesquelles les proportions d'alcool ont été diminuées pour répondre au goût français. Les amateurs de breuvages très corsés pourront augmenter à leur convenance les doses des vins, des liqueurs et des spiritueux.

Orangeade.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre en morceaux,
3 litres d' eau filtrée,
8 belles oranges mûres,
2 citrons.

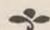
Râpez les zestes des oranges et des citrons, mettez-les dans l'eau, ajoutez le sucre, laissez-le fondre. Passez les oranges et les citrons au presse-citron, mélangez le jus obtenu à l'eau sucrée aromatisée ; laissez en contact pendant une heure, puis passez à l'étamine. Tenez au frais.

Citronnade.

Pour douze personnes prenez :

600 grammes de sucre en morceaux,
3 litres d' eau filtrée,
6 citrons.

La préparation est la même que celle de l'orangeade.



On peut gazéifier la citronnade en remplaçant une partie de l'eau filtrée par de l'eau de Seltz qu'on ajoute au moment de servir. On met souvent alors dans chaque verre une rondelle de citron.

Limonade fraîche.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre en morceaux,
3 litres d' eau filtrée,
9 limons.

Même préparation que dans les formules ci-dessus.



Dans la limonade gazeuse, l'eau filtrée est remplacée par de l'eau gazeuse qu'on ajoute au moment de servir, à moins que toute la préparation ne soit conservée en siphons ou en bouteilles.



Le lemon-squash est une limonade ou une citronnade servie glacée avec du soda-water.

Limonade à la framboise.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de jus frais de framboises bien mûres,
350 grammes de sucre en morceaux,
2 litres d' eau filtrée,
6 limons ou 6 citrons.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau, ajoutez le jus de framboises et celui des limons ou des citrons, un peu de zeste ; laissez en contact pendant 2 à 3 heures. Passez la préparation au chinois fin ou à l'étamine.

Tenez au frais jusqu'au moment de servir.



On peut préparer de même des limonades à d'autres jus de fruits : groseilles, fraises, cerises, mûres, myrtilles, etc.



On fait aussi des limonades cuites, soit en préparant simplement un sirop de limons, soit en ajoutant à du sirop bouillant le jus des fruits choisis.

Limonade blanche.

Pour huit personnes prenez :

250 grammes de sucre en morceaux,
200 grammes de sauternes,
1 litre de lait,
3 limons ou 3 citrons.

Faites bouillir le lait.

Frottez le sucre sur le zeste des limons ou des citrons pour le parfumer ; mettez-le dans le lait avec le jus des fruits passés au presse-citron ; laissez refroidir.

Ajoutez au dernier moment le sauternes, mélangez bien et servez froid.

Eau de groseilles framboisée.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de groseilles rouges et blanches, mûres à point,
600 grammes de sucre en morceaux,
250 grammes de framboises bien mûres,
2 litres d' eau filtrée.

Écrasez les fruits, mouillez avec l'eau, mélangez bien ; laissez en contact pendant une demi-heure, puis passez au chinois fin ou à la double mousseline. Ajoutez le sucre au jus passé, laissez-le fondre en le remuant de temps en temps.

Tenez au frais jusqu'au moment de servir.



On peut préparer dans le même esprit des eaux d'autres fruits.

Eau de cerises

On peut préparer l'eau de cerises à chaud ou à froid.

Pour douze personnes prenez :

1 200 grammes de cerises mûres,
500 grammes de sucre en morceaux,
2 litres d' eau filtrée.

Préparation à chaud. — Enlevez les queues et les noyaux des cerises ; passez la pulpe au tamis ; versez dessus l'eau bouillante et laissez infuser pendant 2 à 3 heures. Filtrez à la chausse, ajoutez le sucre, laissez-le fondre ; remuez. Tenez au frais.

Préparation à froid. — Débarrassez les cerises des queues et des noyaux ; écrasez ces derniers.

Pressez la pulpe au tamis, mettez-la dans une terrine avec les noyaux écrasés ; laissez macérer le tout pendant 2 heures au moins. Mouillez ensuite avec l'eau. Filtrez le jus ou passez-le à la double mousseline ; ajoutez le sucre ; remuez de temps en temps pour activer la dissolution. Tenez au frais.

Au moment de servir, parfumez avec un peu de kirsch, au goût.



On peut préparer dans le même esprit de l'eau d'abricots.

Eau d'ananas.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes d' ananas frais, pelé à vif; ou, à défaut, de l'ananas de conserve,
60 grammes de kirsch,
1 litre de sirop de sucre à 20°,
eau de Seltz.

Ecrasez ou hachez l'ananas, jetez-le dans le sirop bouillant ; éloignez le poêlon du feu et laissez infuser pendant 2 heures. Passez à la chausse ou à l'étamine et mettez à rafraîchir.

Au dernier moment, ajoutez le kirsch. Servez avec de l'eau de Seltz.

Eau de melon.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes de pulpe d'un melon mûr à point,
50 grammes d' eau de fleurs d'oranger,
1 litre de sirop de sucre à 20°,
eau de Seltz.

Même préparation que pour l'eau d'ananas.

Orgeat.

Prenez du sirop d'orgeat, p. 989, versez-en plus ou moins, au goût, dans des verres et remplissez avec de l'eau très fraîche. Remuez.

On peut mélanger à la préparation une certaine quantité, au goût, de sirop de grenades, p. 988. C'est exquis.

Vin blanc au jus de fraises.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de jus de fraises Héricart,
300 grammes de sucre en morceaux,
2 bouteilles de vin blanc de Graves,
eau gazeuse.

Mélangez vin blanc, sucre et jus de fraises ; laissez en contact au frais pendant deux heures environ.

Servez avec de l'eau gazeuse très fraîche.



On peut préparer dans le même esprit d'autres vins blancs pas trop secs à d'autres jus de fruits.

Toutes ces boissons sont très agréables.

Vin du Rhin à l'orange et au citron.

Pour douze personnes prenez :

125 grammes de gelée de groseilles ou d'ananas,
2 bouteilles de vin du Rhin,
2 oranges,
1 citron,
sucre.

Parfumez du sucre, au goût, en le frottant avec les zestes des oranges et du citron. Passez les fruits au presse-citron, mélangez le jus avec le vin, ajoutez la gelée et le sucre ; laissez fondre ; remuez pour homogénéiser le tout.

Tenez au frais.

Café glacé.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de sucre en morceaux,
500 grammes de crème double bien fraiche,
1 litre de lait,
3/4 à 1 litre de café concentré,
vanille.

Faites bouillir le lait avec de la vanille et le sucre ; laissez-le refroidir, puis ajoutez le café et la crème.
Glacez à la sorbétière en tenant l'appareil presque liquide.
Servez dans des tasses froides.

Cocktails.

Les cocktails sont des boissons alcooliques glacées, d'origine américaine. On les sert généralement comme apéritifs.
La caractéristique de leur composition est la présence du bitter angustura.
On peut imaginer autant de cocktails différents qu'il y a de combinaisons possibles de liqueurs alcooliques.
Le mode de préparation est toujours le même. On met de la glace pilée dans un shaker[1] jusqu'à moitié de sa hauteur, puis les différents éléments du cocktail ; on secoue pour glacer le liquide ; on passe dans des gobelets, des verres à bordeaux ou des verres pointus et l'on sert avec des pailles.

Cocktail à l'absinthe.

Pour chaque personne prenez :

20 grammes d' absinthe,
20 grammes de sirop de sucre,
2 grammes d' anisette,

1. Le shaker (littéralement secoueur) est un appareil composé de deux gobelets réunis par la grande base.

6 gouttes de bitter angustura,
glace pilée,
zeste d'un citron.

Mettez dans un shaker, secouez pour glacer, passez dans un verre à cocktail, ajoutez le jus du zeste d'un citron et finissez d'emplir avec de l'eau fraîche ou de l'eau de Seltz.

Servez avec des petites pailles.

Cocktail au vermouth.

Pour chaque personne prenez :

75 grammes de vermouth de Turin,
10 grammes de sirop de sucre,
6 grammes de curaçao rouge,
6 gouttes de marasquin de Zara,
4 gouttes de bitter angustura,
glace pilée,
zeste d'un citron.

Faites la préparation dans un shaker, passez dans un verre à cocktail ou dans un verre à bordeaux, ajoutez le jus du zeste d'un citron et servez avec des petites pailles.

Cocktail au gin.

Pour chaque personne prenez :

30 grammes de gin,
10 grammes de curaçao,
10 grammes de sirop de sucre,
6 gouttes de bitter angustura,
glace pilée,
zeste d'un citron.

Préparez dans un shaker, servez comme précédemment.

Cocktail au cognac.

Pour chaque personne prenez :

30 grammes de cognac,
5 grammes de sirop d'ananas ou d'orgeat,
5 grammes de sirop de fraises,
6 gouttes de marasquin,
4 gouttes de bitter angustura,
glace pilée,
zeste d'un citron.

Préparez et servez comme ci-dessus.

Cocktail au champagne.

Pour chaque personne prenez :

6 grammes de curaçao,
5 grammes de sirop de sucre,
6 gouttes de bitter angustura,
glace pilée,
zeste d'un citron,
champagne sec.

Dans la préparation des cocktails au champagne, on ne se sert pas du shaker.

Mettez dans un grand gobelet en cristal moitié de la hauteur de glace pilée, le sirop de sucre, le curaçao, le bitter et le jus du zeste d'un citron ; emplissez avec du champagne, mélangez et servez avec de grandes pailles.

Cobblers.

Les cobblers sont des boissons alcooliques, glacées, d'origine américaine, différentes des cocktails. Elles sont le plus souvent garnies de fruits et ne contiennent jamais d'angustura.

On les prépare dans de grands gobelets et on les sert avec des grandes pailles.

Cobbler au champagne.

Pour chaque personne prenez :

10 grammes de sucre en poudre,
1 tranche d' orange,
zeste d'un citron,
glace pilée,
champagne sec,
fruits de saison.

Mettez de la glace pilée dans un grand gobelet en cristal jusqu'à moitié de sa hauteur, ajoutez le sucre, la tranche d'orange, le jus du zeste de citron, emplissez avec du champagne sec, garnissez avec des cubes d'ananas ou d'autres fruits et servez avec de grandes pailles.

Cobbler au sauternes.

Pour chaque personne prenez :

125 grammes de sauternes,
35 grammes de sirop de grenadine,
5 grammes de sucre en poudre,
glace pilée,
cerises ou fruits de saison.

Emplissez à moitié de glace pilée un grand gobelet en cristal, ajoutez le sirop de grenadine, le sucre en poudre, le sauternes, mélangez avec une cuiller à soda, garnissez avec des cerises ou des fruits de saison et servez avec de grandes pailles.

Sherry-cobbler.

Pour chaque personne prenez :

150 grammes de xérès blond,
25 grammes de curaçao,
20 grammes de cognac,

12 grammes de porto rouge,
10 grammes de sucre en poudre,
2 tranches d'orange épépinées,
glace pilée.

Emplissez aux trois quarts un grand gobelet en cristal de glace pilée, ajoutez xérès, curaçao, cognac, sucre en poudre ; versez le tout dans un shaker, secouez pour glacer, puis remettez le mélange dans le gobelet. Garnissez avec les tranches d'orange sur lesquelles vous verserez le porto, sans mélanger. Servez avec de longues pailles.

Porto-cobbler.

Pour chaque personne prenez :

125 grammes de porto rouge,
30 grammes de sirop de groseilles,
4 belles fraises Héricart ou 8 fraises des quatre saisons,
glace pilée.

Mettez le porto et le sirop de groseilles dans un grand gobelet en cristal : emplissez-le de glace pilée, remuez bien ; garnissez avec les fraises et servez avec de grandes pailles.

Soyer.

Le soyer est une sorte de cobbler.

Pour chaque personne prenez :

60 grammes de sirop de grenadine,
15 grammes de fine champagne,
1 tranche d'orange et 1 tranche de citron ou 8 à 10 grains de raisin,
champagne sec,
glace pilée.

Mettez de la glace pilée dans un grand gobelet de cristal jusqu'aux trois quarts de la hauteur ; ajoutez la fine champagne, le sirop de grenadine ; emplissez avec du champagne sec ; mélangez bien avec une cuiller à soda. Garnissez le breuvage avec la tranche de citron et la tranche d'orange, ou avec des grains de raisin bien mûr, et servez avec de longues pailles.

Bishop.

Le bishop est une autre variété de cobbler.

Pour chaque personne prenez :

20 grammes de jus d'orange.
12 grammes de sucre en poudre,
5 grammes de vieux rhum,
4 grammes de jus de citron,
vin vieux de Bourgogne ou de Bordeaux,
eau de Seltz,
glace pilée,
fruits de saison.

Mettez dans un grand verre trois quarts de glace pilée, les jus d'orange et de citron, le sucre en poudre, le rhum et un peu d'eau de Seltz, mélangez, emplissez le verre avec du vin. Ornez avec des fruits de saison et servez avec de longues pailles.

Egg nogg.

Les egg noggs sont des boissons américaines glacées servies souvent dans les soirées.

Pour chaque personne prenez :

25 grammes de bon cognac,
12 grammes de vieux rhum,
10 grammes de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
lait non écrémé,
glace pilée,
muscade ou cannelle.

Mettez dans un grand gobelet un tiers de sa hauteur de glace pilée, ajoutez le sucre, le cognac, le rhum, le jaune d'œuf, emplissez avec du lait. Versez le tout dans un shaker, remuez vigoureusement, passez ensuite dans un grand verre,

saupoudrez d'un peu de muscade râpée ou de cannelle en poudre ou les deux ensemble et servez avec de longues pailles.



Comme variante, on peut ajouter à la formule ci-dessus 40 grammes de madère.



On prépare des egg noggs au xérès, au madère, au whisky, etc.

Egg lemonade.

Pour chaque personne prenez :

12 grammes de sucre en poudre,
1 œuf frais,
1/2 citron,
glace pilée.

Délayez dans un peu d'eau le sucre et l'œuf; mettez le mélange dans un shaker avec le jus de citron, trois quarts de glace pilée et suffisamment d'eau, secouez vivement ; passez dans un gobelet en cristal et servez avec des pailles.

Boisson américaine à l'œuf et au porto.

Pour chaque personne prenez :

80 grammes de porto rouge,
20 grammes de fine champagne,
12 grammes de sucre en poudre,
1 œuf frais,
glace pilée,
muscade et cannelle.

Même préparation que celle de l'egg nogg.

Cups.

Les cups sont des boissons froides au vin, très appréciées en Angleterre. Elles sont servies surtout dans les garden party.

Le plus souvent, on les garnit de fruits.

Claret-cup.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de soda-water ou d'eau d'Apollinaris,
125 grammes de cerises mûres,
100 grammes de marasquin,
100 grammes de porto,
60 grammes de sucre,
1 bouteille de vin de Bourgogne ou de Bordeaux,
1 orange,
1 citron.

Mélangez tous les éléments moins les fruits : tenez à la glace. Au dernier moment, ajoutez les cerises, l'orange et le citron coupés en rondelles et épépinés.

Servez dans des verres mousseline.

Champagne-cup.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de vin de Tokay,
80 grammes de sirop d'ananas,
60 grammes de curaçao de Hollande,
50 grammes de chartreuse verte,
1 bouteille de champagne sec,
2 oranges,
1 citron,
eau de Seltz ou d'Apollinaris, au goût,
ananas coupé en tranches,
fraises des bois,
sucre en poudre.

Mettez dans une terrine vin de Tokay, curaçao, chartreuse, sirop d'ananas, eau de Seltz ou d'Apollinaris, oranges et citron coupés en rouelles, couvrez la terrine et laissez en contact pendant deux heures.

Passez le mélange dans un autre vase, ajoutez le champagne, les rouelles d'ananas et les fraises ; faites rafraîchir dans de la glace pilée. Adoucissez avec un peu de sucre, au goût.

Servez dans des verres mousseline.

Bavaroises.

Les bavaroises sont des boissons chaudes, légèrement alcoolisées que l'on prépare au thé, au chocolat, au café ou au lait. Ce sont d'excellents breuvages pour soirées d'hiver.

La bavaroise au thé, la première en date, a été créée au XVIIe siècle à la cour du roi de Bavière. En voici la formule.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes d' infusion chaude de thé noir,
500 grammes de lait bouillant,
250 grammes de sucre en poudre,
200 grammes de kirsch ou de rhum,
100 grammes de sirop de capillaire,
8 jaunes d'œufs frais.

Travaillez dans une casserole les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez le thé, le lait et le sirop de capillaire en fouettant pour rendre le mélange mousseux ; aromatisez à la fin avec le kirsch ou le rhum et servez.



Pour faire une bavaroise au chocolat, on remplacera dans la formule précédente l'infusion de thé et le lait par du chocolat au lait obtenu en faisant fondre 250 grammes de chocolat dans un litre de lait.



En remplaçant l'infusion de thé par une infusion de café plus ou moins forte, on aura une bavaroise au café.



Enfin, on obtient la bavaroise au lait en remplaçant l'infusion de thé par du lait aromatisé avec de la vanille, du citron, de l'orange, etc.

Vin de Bourgogne chaud, à l'orange.

Pour douze personnes prenez :

2 bouteilles de vin de Bourgogne,
3 oranges,
2 zestes d'oranges,
sucre au goût.

Faites dissoudre le sucre dans un peu d'eau bouillante, ajoutez les zestes d'oranges, laissez infuser pendant un quart d'heure. Passez, ajoutez le vin chaud et servez avec une tranche d'orange épépinée dans chaque verre.

Vin de Bordeaux chaud, au citron et à la cannelle.

Pour douze personnes prenez :

400 grammes de sucre,
2 bouteilles de vin de Bordeaux,
3 citrons,
2 zestes de citrons,
2 clous de girofle,
1 petit morceau de cannelle,
1 petit morceau de macis.

Chauffez le tout ensemble, moins les trois citrons, jusqu'à ce que le vin se couvre de mousse ; passez au chinois et servez avec une tranche de citron épépiné dans chaque verre.

Punchs.

Le punch est un breuvage d'origine persane. Son nom dérive d'un mot persan signifiant cinq et rappelant le nombre des éléments qui le constituaient primitivement : alcool, thé, sucre, citron, cannelle. Aujourd'hui, on désigne sous ce nom des boissons alcoolisées ne renfermant que quelques-uns des éléments primitifs.

Voici quelques formules de punchs actuellement en usage en France et à l'étranger.

Punch au rhum ou au kirsch.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de rhum ou de kirsch,
500 grammes de sucre,
1 litre d' infusion de thé noir, très chaude.

Réunissez le tout, faites flamber, versez dans des verres ; mettez dans chacun une tranche de citron épépiné, si c'est un punch au rhum, et servez chaud.

Punch au lait.

Pour douze personnes prenez :

500 grammes de sucre,
250 grammes de rhum,
250 grammes de cognac,
1 litre de lait,
vanille ou cannelle.

Faites bouillir le lait avec le sucre, de la vanille ou de la cannelle.
Flambez le rhum et le cognac réunis. Versez-les ensuite dans le lait et servez chaud.

Punch marquise.

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de cognac,
250 grammes de sucre,
1 litre de vin de Sauternes,
3 citrons,
1 clou de girofle.

Mettez dans une casserole le vin, le sucre, du zeste de citron et le clou de girofle. Chauffez jusqu'à ce que le vin se couvre d'une fine mousse blanche ; passez-le.

Chauffez le cognac, mettez-le dans un bol à punch, ajoutez le vin et faites flamber le tout jusqu'à extinction.

Servez chaud avec une tranche de citron dans chaque verre.

Punch truffé.

Pour six à huit personnes prenez :

350 grammes de fine champagne,
350 grammes de vieux rhum,
250 grammes de sucre,
120 grammes de vin de Malaga,
1 belle truffe noire du Périgord,
1 citron,
1/4 noix muscade.

Mettez dans un bol à punch la fine champagne, la muscade et le sucre, faites flamber, mélangez bien. Lorsque le sucre sera dissous, ajoutez le rhum et le jus du citron ; activez la flamme. En même temps, faites cuire la truffe dans le malaga, retirez-la, puis ajoutez le malaga au mélange rhum et fine champagne.

Coupez la truffe en tranches minces, mettez une tranche dans chaque verre de punch et servez chaud.

Punch à l'anglaise.

Pour douze personnes prenez :

1 000 grammes d' infusion de thé noir, très chaude,
300 grammes de sirop de sucre à 30°,
150 grammes de rhum de la Jamaïque,
150 grammes d' eau-de-vie à 80°,
4 clous de girofle,
2 oranges,
zeste de citron, au goût.

Mettez dans un poêlon le rhum, l'eau-de-vie, le sirop, les clous de girofle, du zeste de citron ; chauffez ; ajoutez ensuite l'infusion de thé ; faites flamber.

Servez en mettant dans chaque verre une tranche d'orange épépinée.

Grogs.

Les grogs sont des boissons alcoolisées, sucrées, aromatisées avec du citron. On les sert chaudes ou froides.

Grog ordinaire.

Pour douze personnes prenez :

750 grammes de fine champagne, cognac, rhum, kirsch, whisky ou gin, au goût,
2 litres d' eau chaude ou froide,
3 citrons,
sirop de sucre à 30°.

Versez dans chaque verre un douzième du spiritueux choisi, ajoutez du sirop de sucre au goût, de l'eau bouillante ou de l'eau froide, une tranche de citron sans pépins et servez.

Grog américain.

Pour douze personnes prenez :

300 grammes de sirop de sucre à 30°,
5 grammes de macis,
1 litre d' eau-de-vie à 80°,
3 clous de girofle,
2 zestes d'oranges bigarrades,
cannelle.

Mettez le macis, les clous de girofle, les zestes d'oranges et de la cannelle, au goût, dans l'eau-de-vie ; laissez en contact pendant quinze jours.

Passez au travers d'un chinois fin ou d'une double mousseline, ajoutez le sirop de sucre, mélangez. Réservez.

Pour servir, étendez la préparation avec un litre d'eau bouillante et servez très chaud.

Grog américain.

(Autre formule).

Pour douze personnes prenez :

250 grammes de rhum vieux,
250 grammes de bon cognac,
250 grammes de sirop de sucre,
250 grammes d' infusion concentrée de thé noir,
90 grammes de curaçao rouge,
3 citrons.

Mélangez bien le tout, moins les citrons.

Au moment de servir, chauffez le mélange, étendez-le avec un même volume d'eau bouillante. Versez dans des verres, garnissez chaque verre avec une tranche de citron épépiné et servez très chaud.

Grog indien.

Le grog indien est une variante du grog américain, aromatisée avec de la vanille et relevée avec du piment.



Traitement de l'obésité des gourmands

Traitement de l'obésité des gourmands[1]

L'obésité est l'état du corps humain dans lequel la proportion de graisse des différents organes se trouve en excès notable sur la moyenne normale.

On a beaucoup écrit sur la question et, comme il arrive souvent en pareil cas, on a émis les opinions les plus contradictoires.

Ce qui paraît incontestable, c'est l'existence de plusieurs variétés d'obésité, suivant les causes qui les produisent.

Bien souvent, le mal est le résultat d'un vice de nutrition. Cependant, on voit fréquemment des gens, paraissant jouir d'un excellent estomac et d'intestins en parfait état, dont toutes les fonctions semblent s'accomplir à merveille, qui, mangeant trop, deviennent obèses, à l'exemple des bêtes primées dans les concours d'animaux gras.

C'est exclusivement de cette variété d'obésité, obésité des gourmands, dont je m'occuperai ici.

Étudions d'abord la marche des phénomènes.

Les candidats à l'obésité, souvent très maigres dans leur jeune âge, engraissent généralement tôt, mais ils peuvent ne pas se faire remarquer par des proportions anormales avant l'âge de 25 ou 30 ans ; pourtant, il est bien rare qu'ils n'aient pas manifesté leur tendance à l'engraissement avant la trentaine. Ils commencent

1. Ma méthode, mentionnée dans un certain nombre de journaux médicaux, a été reproduite *in extenso* dans la « Tribune Médicale ». Elle figure dans les traités classiques : « Précis de Thérapeutique » du professeur Vaquez, paru dans la Bibliothèque Gilbert et Fournier, chez J.-B. Baillière ; « La Pratique Thérapeutique » des docteurs Courtois-Suffit et Trémolières, parue chez Doin. Le professeur Marcel Labbé en a parlé au dernier Congrès de Physiothérapie de 1910. De nombreux médecins et non des moindres la prescrivent couramment.

par devenir d'abord simplement grassouillets, la graisse se développant, au début, surtout dans les tissus sous-cutanés ; comme ils sont encore jeunes et que tout va bien à la jeunesse, cela ne leur messied pas trop ; ils font presque envie. Plus tard, ils s'épaississent et ils deviennent lourds ; la graisse se loge autour de tous les viscères et elle envahit les enveloppes de la cavité abdominale ; alors les premiers symptômes inquiétants apparaissent.

Les gens gras soufflent et transpirent au moindre effort ; ils s'enrhument avec la plus grande facilité ; ils perdent progressivement de leur activité, la marche leur devient pénible et même odieuse ; ils dorment après leurs repas et ils finissent par ne plus avoir la moindre énergie. Cependant, ils conservent encore, au moins en partie, leurs facultés intellectuelles et leur humeur enjouée. Ils produisent, sans rien faire pour cela, un effet comique irrésistible : ils font rire. Ils se laissent aller de plus en plus à leur péché mignon et la graisse s'infiltre dans les cellules mêmes de leurs tissus. De gras qu'ils étaient, ils se transforment en véritables obèses ; leur circulation se fait de plus en plus mal, leurs facultés intellectuelles s'émoussent notablement, ils perdent leur bonne humeur, ils deviennent impotents, infirmes et ils n'inspirent plus que la pitié.

Un de mes meilleurs amis, âgé de 51 ans, mesurant 1m,80 à la toise, ayant toujours joui d'une bonne santé, d'un excellent estomac et d'un appétit à la hauteur de son estomac, s'était laissé aller, tout jeune, à la gourmandise. Du poids de 80 kilogrammes qu'il avait à 18 ans, il était passé à 120 kilogrammes à 27 ans, et à 49 ans il avait acquis, tout nu, le poids formidable de 150 kilogrammes, avec 1m,48 de tour de ceinture. C'était un type d'obèse gros mangeur.

A plusieurs reprises, dans le courant de sa vie, il avait essayé de réagir contre cet état ; il avait consulté des maîtres, il avait même suivi leurs conseils, mais, malgré tout, son poids n'avait jamais diminué d'une façon notable et durable.

L'un de ses consultants, savant grave à lunettes, après l'avoir soigneusement examiné et palpé des pieds à la tête, lui déclara d'abord qu'il le considérait comme un dilaté et un accéléré, ce qui, paraît-il, expliquait tout ; puis, après avoir étudié la composition de ses urines, il pencha pour le classer plutôt parmi les rétrécis et les ralentis, ce qui, du reste, devait également jeter la lumière sur les phénomènes observés.

En fin de compte, il lui fit, sans rire, l'ordonnance suivante :

a) On favorisera les mutations nutritives par des modificateurs généraux.

b) On prendra tous les matins, à jeun, un verre d'eau de Carlsbad chauffée à 37° C. au bain-marie (on fera également chauffer le verre).

Un autre l'envoya dans une station thermale, où à force de purgations, de massages, d'exercices, de marches forcées en terrain accidenté et au soleil, sans boire ni manger, il arriva à perdre quelques kilogrammes qu'il rattrapa bien vite, du reste, dès son retour à Paris.

Un essai loyal de régime sec lui valut un bel accès de goutte.

Il prit des pilules dites fondantes, essaya la médication thyroïdienne et la médication iodurée qui heureusement ne lui firent pas de mal, mais n'eurent aucune action sur son obésité.

Il était tout à fait découragé, lorsqu'il eut l'idée de me demander conseil.

J'avais fort heureusement et depuis longtemps médité sur la question ; aussi je pus, en me donnant des airs de savant, lui faire *ex abrupto* le petit discours suivant.

Il paraît à peu près établi d'une façon expérimentale qu'un homme de carrure moyenne, ayant 1^{m},75 à la toise et pesant 75 kilogrammes, consomme par jour, au repos, pour le travail de son cœur, ses échanges gazeux respiratoires, etc., 2 200 calories ; on peut en déduire plus ou moins exactement le nombre correspondant de calories pour un homme d'une taille et d'un poids donnés.

De plus, on connaît la composition de la chair musculaire et celle des différents aliments ; on connaît aussi plus ou moins les équivalents caloriques de la plupart d'entre eux ; dans ces conditions, il est facile de constituer un régime alimentaire ayant une composition moyenne élémentaire analogue à celle de la ration d'entretien[1] et dont l'intégralité représente un nombre de calories inférieur au nombre de calories nécessaires.

Il y aurait ainsi dans la balance un déficit de calories que l'organisme serait obligé de prendre sur lui-même.

Il est bien certain, comme l'a écrit spirituellement un médecin, en faisant la critique de certains régimes prescrits contre l'obésité, que si l'on pouvait se contenter le matin d'un verre d'eau avec rien et le soir du même régime sec, on maigrirait. Succi et Merlatti l'ont démontré péremptoirement, mais ils ont montré en même temps l'absurdité du système.

Tout régime excessif manque son but, la fatigue exagérée épuise, les exercices violents augmentent les sensations de faim et de soif, ce qu'il importe d'éviter. Il convient donc d'adopter un régime modéré, basé sur des données scientifiques, les unes théoriques, les autres expérimentales, et combiné de façon qu'on puisse le suivre sans dégoût et sans trop de peine.

Le corps humain est loin d'être une cornue inerte et, dans l'équation alimentaire, nous ne connaissons à peu près que le premier terme et le dernier, comprenant l'un la composition chimique centésimale des produits ingérés, l'autre celle des excreta. L'expérience, en contradiction sur ce point avec la théorie, montre que les farineux en général et, en particulier, le pain favorisent l'engraissement beaucoup plus que ne devrait le faire craindre la quantité correspondante de calories absorbées.

---

1. 72 pour 100 d'hydrates de carbone, 18,50 pour 100 d'albumine, 9,50 pour 100 de graisse.

Un certain nombre de savants attribuent le phénomène à l'indigestibilité du pain, mais cette explication ne me satisfait pas, car je connais des obèses, gros mangeurs de pain, des gaillards ayant de véritables estomacs de casoar, pour qui le mot « indigeste » est vide de sens.

Quoi qu'il en soit, il résulte de ces faits qu'il importe de réduire la consommation des farineux et surtout celle du pain.

Toutefois, pour éviter une sensation de faim trop pénible, il est bon de permettre un volume relativement considérable de nourriture, en prenant comme base de l'alimentation les légumes verts et les fruits, qui nourrissent peu. Il convient, bien entendu, d'y adjoindre des aliments carnés, de façon que l'organisme n'ait à emprunter que le moins possible aux muscles, mais il faut en limiter la quantité.

En ce qui concerne la boisson, contrairement à l'opinion des partisans du régime sec, j'estime qu'il faut boire, de façon à bien laver les reins, condition indispensable au bon fonctionnement de notre machine. Reste seulement à savoir à quel moment on doit boire.

Un fait d'observation banale montre que l'on mange moins lorsqu'on ne boit pas en mangeant ; c'est là une raison suffisante pour boire seulement entre les repas. Les physiologistes attribuent à l'absorption des liquides pendant le repas une action défavorable sur la digestion, parce que, disent-ils, le suc gastrique dilué perd de son activité ; c'est assez vraisemblable. Certains savants assurent que l'avantage des repas secs est de diminuer notablement la putréfaction intestinale azotée ; c'est bien possible. Au point de vue qui nous occupe, la première raison me suffit complètement.

En vue de réduire l'absorption des liquides à table, il convient également de limiter l'usage des potages.

Voici, en termes généraux, la ligne de conduite à suivre.

1° *Alimentation.* — Il faut réduire le plus possible la quantité des farineux ; diminuer progressivement la ration de pain et les pâtisseries ; finalement en supprimer l'usage.

Les pâtes, les pommes de terre et le riz engraissant relativement moins que le pain, tu pourras en manger quelquefois, mais modérément.

Il faut mâcher soigneusement ; ne pas rester plus d'une demi-heure à table et la quitter toujours sans être rassasié.

Ces réserves faites, tu peux manger de toutes les viandes de boucherie ou de porc, rôties, braisées ou bouillies, du jambon, de la volaille, du gibier (en évitant cependant le gibier trop avancé qui est indigeste), des œufs, de temps en temps, mais pas trop souvent, du poisson de mer, du poisson d'eau douce, des coquillages, etc.

Tous les légumes verts sont permis et même recommandés. Du moment que

tu les digères bien, tu peux manger haricots verts, petits pois, asperges, artichauts, différentes variétés de chou, chou vert, chou rouge, chou frisé, chou cabus, chou-fleur, brocoli, choux de Bruxelles, chou confit, choucroute, oignons, poireaux, carottes, navets, radis, concombres, raves, salsifis, cardons, rhubarbe, céleri, fenouil, épinards, tomates, aubergines, betteraves, champignons, etc. Toutefois, il est préférable de ne pas abuser de l'oseille, à cause de la forte proportion d'acide oxalique qu'elle contient.

Toutes les salades crues ou cuites sont permises ; les salades crues accommodées de préférence au jus de citron conviennent très bien.

Enfin, tu peux manger de tous les fruits crus ou cuits.

Il faut réduire le plus possible la boisson à table, supprimer les potages, et t'habituer à ne pas boire du tout en mangeant, ce qui est facile.

Il faut réduire également au minimum la consommation de l'alcool, du sucre et du laitage.

Mais il est essentiel de boire ; tu boiras donc seulement entre les repas, d'abord le matin, au réveil, puis une heure ou deux après chacun des deux principaux repas, enfin le soir en te couchant. La quantité de liquide nécessaire pour te désaltérer pourra varier entre un et deux litres par jour. Comme boissons chaudes, tu donneras la préférence à des infusions légères de thé ou à des tisanes quelconques ; comme boissons froides, tu prendras des eaux minérales, de l'eau pure ou aromatisée, de la citronnade, de l'orangeade, etc. ; jamais de bière.

2° *Sommeil.* — Sept à huit heures de sommeil en moyenne doivent suffire.

3° *Exercices.* — Le défaut de la plupart des régimes est de prescrire, dès le début, des exercices pénibles. En procédant ainsi, on décourage immédiatement des gens dont la volonté est généralement chancelante. Il ne faut pas perdre de vue, en effet, qu'un gros obèse est matériellement incapable de fournir sans entraînement un travail physique tant soit peu important, et qu'il faut absolument lui éviter en même temps qu'une fatigue trop grande un accroissement exagéré de l'appétit.

Le meilleur exercice est incontestablement la marche, mais il convient d'en augmenter la durée progressivement ; en agissant ainsi, tu arriveras en peu de temps à faire avec plaisir et grand profit huit à dix kilomètres à pied, par jour.

Dix minutes ou un quart d'heure d'exercices modérés et gradués faits, de préférence, au moment du coucher, soit avec un appareil de gymnastique de chambre, soit sans aucun appareil, produisent un excellent effet au point de vue de l'assouplissement général du corps.

Le massage et surtout l'auto-massage des régions plus particulièrement envahies par la graisse est également un bon exercice, à condition qu'il soit pratiqué avec modération.

Recommandations particulières.

Il faudra enfin :

a) Surveiller tes urines, qui doivent toujours rester claires et de couleur jaune citrin. En cas d'urines troubles ou rougeâtres, commence par augmenter la quantité de liquide ingéré entre les repas ; si le phénomène persiste, fais analyser tes urines et consulte ton médecin.

b) Surveiller la liberté du ventre. En cas d'irrégularité dans les selles, fais usage de laxatifs, par exemple d'eau de Marienbad, source Kreuzbrunn, à la dose d'un à quatre verres, le matin à jeun, à des intervalles de dix minutes, en prenant avec chaque verre un cachet de 2 grammes de sel de Marienbad. En cas de constipation réelle, consulte ton médecin.

c) Prendre chaque jour, autant que possible dans les mêmes conditions de vacuité du corps, ton poids, ton tour de ceinture et ton volume, cette dernière mesure pouvant être obtenue facilement au moyen d'une baignoire graduée, et porter tous ces éléments sur un tableau graphique qui te permettra de te rendre compte d'un seul coup d'œil de la façon dont marche la cure.

Ces principes posés, si un homme de 75 kilogrammes consomme au repos 2 200 calories par jour, il paraît légitime d'admettre qu'un homme de 150 kilogrammes en consomme au moins 3 000.

Dans ces conditions, voici, avec le coefficient de sécurité que donneront les exercices prescrits, un exemple concret de régime sévère de début [1] pour un obèse pesant 150 kilogrammes.

Déjeuner du matin.

250 grammes de thé léger sans sucre et un petit croissant.

Déjeuner de midi.

200 grammes de viande quelconque, préparée n'importe comment.

300 grammes de légumes verts, blanchis à l'eau et sautés au beurre, ou arrosés de beurre fondu.

Une salade quelconque.

250 grammes de fruits crus, ou cuits sans sucre.

---

1. Il est bien entendu qu'il faudra diminuer plus ou moins les quantités d'aliments indiquées, au fur et à mesure de l'amaigrissement.

Vers deux heures de l'après-midi, une tasse ou deux de thé, d'infusion de camomille, de tilleul, etc., et, au besoin, à cinq heures un verre d'eau ou de limonade.

Dîner.

Deux œufs préparés d'une manière quelconque, ou un membre de poulet, ou un petit poisson, ou, pendant la saison de la chasse, un petit gibier : une grive, une caille, deux alouettes, la moitié d'un perdreau, etc.

200 grammes de légumes verts sautés au beurre, ou en salade.

250 grammes de fruits crus, ou cuits sans sucre.

Dans la soirée, une tasse ou deux de thé ou d'une infusion quelconque, à la rigueur un grog, et, en se couchant, un verre d'eau.

Pas plus de 100 grammes de beurre par jour, en tout, au maximum.



Mon ami a suivi mes conseils et il a été pleinement récompensé de ses efforts. Seuls, les trois premiers mois furent un peu pénibles ; il se plaignait d'éprouver presque constamment une sensation de faim. Mais quel résultat ! Dès le premier mois, il avait perdu 7^{kgr},500 ; il perdit 5^{kgr},500 le mois suivant 4^{kgr},500 le troisième, puis la diminution fut un peu moins rapide. Quoi qu'il en soit, au bout de dix mois, tout en se relâchant un peu de la rigueur du régime, il avait perdu 40 kilogrammes et 40 centimètres de tour de ceinture.

Un peu plus tard, son poids diminua de 5 kilogrammes encore, son tour de ceinture de 5 centimètres, et bien que la diminution de son poids ait été relativement faible dans cette deuxième période, mon ami eut le plaisir de constater une réduction considérable dans son volume. Ses muscles s'étaient développés et ses formes s'étaient affinées.

Il est habitué maintenant à manger relativement peu, ou plutôt il s'est déshabitué de manger trop ; il ne souffre plus du tout de la faim, il respire sans aucune gêne et il ne transpire plus d'une façon anormale. La marche est devenue pour lui un plaisir et douze kilomètres par jour ne lui font pas peur ; il lui est même arrivé d'en faire trente dans une journée, sans éprouver trop de fatigue. C'est une transformation et un véritable rajeunissement à tous les points de vue.

J'ai eu l'occasion de faire suivre le même traitement à plusieurs autres obèses ; tous s'en sont bien trouvés.

Je l'ai conseillé également, en le mitigeant un peu, à des dames qui, sans être positivement obèses, étaient grasses et empâtées : je les ai engagées à diminuer simplement la quantité de pain, à supprimer les pâtisseries, les potages et la boisson à table. Grâce à ces seules modifications dans leur régime alimentaire, elles ont diminué en huit mois de 12 à 15 kilogrammes de poids, de 12 à 15 centimètres de tour de ceinture, ce qui a suffi à leur rendre le charme qu'elles avaient perdu. Je citerai en particulier le cas d'une dame copieusement fessière, comme aurait pu dire Rabelais, qui, au bout de dix-huit mois de régime bien observé, a vu son tour de taille passer de 93 à 70 centimètres et son tour de bassin de $1^m,40$ à $0^m,98$!

Si l'on examine d'un peu près les courbes des poids et des tours de ceinture, on voit, d'une part, qu'elles varient parallèlement et que, le plus souvent, à une diminution de poids d'un kilogramme correspond une diminution de tour de ceinture d'un centimètre ; d'autre part, l'amaigrissement ne se produit jamais d'une manière continue, mais par à-coups, séparés les uns des autres par des oscillations.

Les variations diurnes atteignent normalement quelques centaines de grammes ; exceptionnellement, elles peuvent dépasser 2 kilogrammes, mais alors l'élévation du chiffre tient, en partie au moins, à une grande variation de l'état hygrométrique de l'air.

La diminution de volume est toujours proportionnellement plus grande que la diminution de poids, surtout lorsqu'il y a longtemps qu'on suit le régime.



Voilà les résultats de l'expérience, et je devrais peut-être m'en tenir là. Mais, si je ne faisais pas au moins un essai de théorie, j'aurais l'air d'être incomplet et de ne rien comprendre au mécanisme intime du phénomène, ce qui, tout en étant rigoureusement vrai, est plutôt vexant. Le démon de la métaphysique me tente et, s'il me faut une excuse pour me faire pardonner mon imprudence, la meilleure est que ma théorie concorde assez bien avec les faits observés ; il est impossible, à la vérité, d'en démontrer l'exactitude, mais il me semble impossible aussi de prouver qu'elle est fausse.

Pour moi, l'obésité des gourmands ne correspond pas à un vice organique de nutrition. Tout dans le développement de l'affection et dans sa disparition se passe comme si l'appareil régulateur du poids était simplement faussé sous l'influence de la suralimentation et comme si le régime agissait en permettant à cet appareil de reprendre son fonctionnement normal. L'obésité des gourmands ne serait donc qu'une névrose ; il faut bien convenir que sa curabilité sans médicaments est en faveur de cette hypothèse.



Mon régime est-il toujours efficace ? Débarrassera-t-il dans tous les cas les obèses gros mangeurs de leur obésité ?

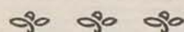
Ici, je dois faire quelques réserves. S'il s'agit d'un sujet dont les fonctions nutritives ne sont pas profondément altérées et chez lequel la seule cause d'engraissement est la gourmandise, l'obésité disparaîtra fatalement. Mais s'il s'agit d'une obésité organique chez un gros mangeur, association qui peut fort bien se rencontrer car les vices de nutrition ne vaccinent pas contre la gourmandise, seul l'effet de la suralimentation disparaîtra avec elle, et il faudra, pour combattre l'élément organique, recourir aux conseils d'un médecin expérimenté.

Ces réserves faites, je ne saurais trop engager tous les gros mangeurs, goinfres et gloutons obèses, à suivre mon régime. Tous s'en trouveront bien, tant au point de vue de leur obésité qu'à celui de leur santé générale et, ce qui n'est pas à dédaigner, ils s'en trouveront également bien au point de vue de l'accroissement des jouissances gastronomiques qu'ils éprouveront, car on n'est guère en état d'apprécier convenablement la cuisine quand on dévore. Or, s'il est indécent de vivre pour manger, il convient, tout en mangeant pour vivre, de s'acquitter de cette tâche comme de toutes les autres, de son mieux, avec plaisir.

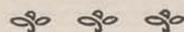


Table des matières

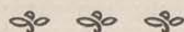


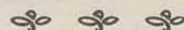


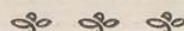
PRODROME DE GASTRONOMIE

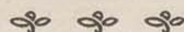


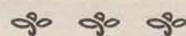
FORMULES CULINAIRES



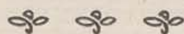




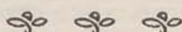


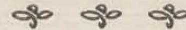




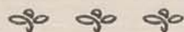


Viandes d'animaux de boucherie et de porc. 453

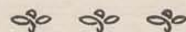


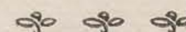


Gibier. 609

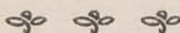


Pâtes. Légumes secs. Légumes verts. 679

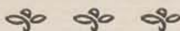




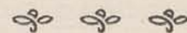
Salades. 817

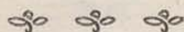


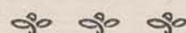
Fromages. 839

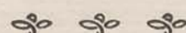


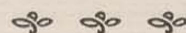
Entremets sucrés. Pâtisserie. 843











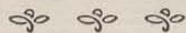






Table alphabétique

A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

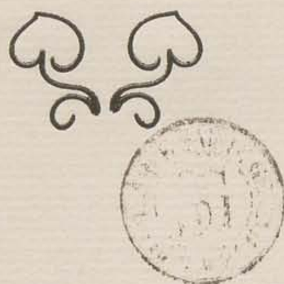
T

U

V

W

Y





ACHEVÉ D'IMPRIMER

LE VINGT-CINQ JANVIER MIL NEUF CENT VINGT-TROIS

PAR L'IMPRIMERIE DURAND

9, RUE FULBERT

A CHARTRES

